

Mini palacinke - poffertjes



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kašicica** suvog kvasca
- **1 kašika** mleka
- **1 šolja** integralnog brašna
- **1 šolja** obicnog brašna
- **2** jajeta
- **1 kašicica** šecera
- **250 ml** toplog mleka
- **1/4 kašicice** soli
- **20 g** putera

Priprema

Ja sam ovo pravila u aparatu za mini krofne. Vi ako ga nemate možete i bez njega u tiganju.

U maloj ciniji rastvorimo mleko i kvasac. U drugoj ciniji izmešamo integralno i obicno brašno, jaja, kvasac, šecer, so i polovinu mleka u glatku masu. Zatim dodamo preostalo mleko i sve dobro umutimo. Pokrijemo testo i ostavimo na toplom mestu da stoji oko sat vremena. Istopimo puter u tiganju. Kada je poceo da cvrci, dodamo nekoliko kašicica u testo i promešamo. U zagrejanom aparatu namažemo malo putera i kašikom napunimo rupice. ?im pocnu da se pojavljuju mehurici, okrenemo na drugu stranu. Sve traje nekoliko minuta.

Kada su gotovi izvadimo.

Kada su još vrući, pospemo sa šecerom u prahu i rastopljenim puterom, ako serviramo na Holandski način. Ili

kao ja sa sladoledom i sosom od cokolade. Deca posebno vole ovu poslasticu.

Savet

Ovih mini palažinki se jako dobro sešam. Iz moje južerašnje posete radnji koju je otvorilo društvo za zaštitu i zbrinjavnje životinja, nabavila sam ovaj aparat za mini krofne, ali mi je odlično poslužio da napravim poffertjes, koje sam pre dosta godina tamanila u poseti u Holandiji. Tako da uz sva lepa sešanja na to vreme, sve je bolje išlo uz ovu poslasticu. Holanžani to najšeše jedu sa rastopljenim puterom i šešerom u prahu, ali ja sam im svešano dodala sladoled od vanile i sos od šokolade. Za šitavo vreme posete gore pomenutoj prodavnici moja klinka se interesovala samo za kerove, koje su tu sipred radnje doveli na adaptiranje. Narošito se sprijateljila sa jednom pudlicom, koja ju je pratila u stopu i kad je Cali sela na pod, ona je skošila na nejna leša i masirala je prednjim šapicama. Sooo cute!