

Mini palacinke - poffertjes



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kašicica**suvog kvasca
- **1 kašikamleka**
- **1 šoljaintegralnog** brašna
- **1 šoljaobicnog** brašna
- **2jajeta**
- **1 kašicica**šecera
- **250 ml**toplog mleka
- **1/4 kašicicesoli**
- **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 topлом 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 kašicom napunimo rupice. im pocnu da se pojavljuju mehurici, okrenemo na drugu stranu. Sve traje nekoliko minuta.

Kada su gotovi izvadimo.

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

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

Savet

Ovih mini palainki se jako dobro seam. Iz moje juerašnje posete radnji koju je otvorilo društvo za zaštitu i zbrinjavanje životinja, nabavila sam ovaj aparat za mini krofne, ali mi je odlino poslužio da napravim poffertjes, koje sam pre dosta godina tamanila u poseti u Holandiji. Tako da uz sva lepa seanja na to vreme, sve je bolje išlo uz ovu poslasticu. Holanani to naješe jedu sa rastopljenim puterom i šeferom u prahu, ali ja sam imsveano dodala sladoled od vanile i sos od okolade. Za itavo vreme posete gore pomenutoj prodavnici moja klinka se interesovala samo za kerove, koje su tu sipred radnje doveli na adaptiranje. Naroito se sprijateljila sa jednom pudlicom, koja ju je pratila u stopu i kad je Cali sela na pod, ona je skoila na nejna lea i masirala je prednjim šapicama. Sooo cute!