

?okoladne palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** palacinki
- **7 dl** mleka
- **4 kašike** gustina
- **1 kašika** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **4 kašike** šecera
- **80 g** margarina
- **3 dl** slatke pavlake
- **100 g** čokolade
- **malom** levene plazme

Priprema

U šerpu sipati 6 dl mleka, dodati šećer i ostaviti da proključa. Posebno umutiti preostalo mleko sa gustinom, brašnom i kakaom. Sipati u ključalo mleko, pa kuvati na umerenoj temperaturi uz neprestano mešanje, dok se ne zgusne. Posebno otopiti čokoladu, pa dodati pred kraj kuvanja i dobro izmešati. U ohla?enu smesu dodati margarin i umutiti mikserom, dodati umućenu slatku pavlaku i polako promešati. Filovati palacinke, ukrasiti po želji i posuti plazmom.

Savet