

# **Maleziske zelene palacinke sa kokosom**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 šoljicebrašna**
- **2 jajeta**
- **7 kašikakokosovog mlijeka**
- **malo na vrh kasikesoli**
- **1-2 kašicicevanilin šecera**
- **par kapiestrata od jasmina**
- **par kapizelene boje**
- **po potrebiulje**

### **Za nadjev:**

- **150 mlkokosovog mlijeka**
- **100 g palmin ili tamni šefer**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 šoljakokosovog brašna**

## **Priprema**

Uzdjelu dodati brašno i jaja. Sa žlicom mutilicom umutiti glatku smijesu bez krupica. Sada dodat kokosovo mlijeko, sol i vanilin šefer nastaviti mješati sa mutilicom. Zatim polako dodavati mlijeko dok se ne dobije rijetka smijesa riješ nego za obične palacinke. Na kraju dodati par kapi boje pocnite 1-2 kapi pa dodajite dok nedobijete i teživnu zelenu boju. Ja sam imala u prahu boju pa mi je ovako ispalo. Tavu premazati uljem nemojte dodati previše tava mora biti skoro suha. Dodati smijesu i razliti preko tave u vrlo tankom sloju pecite na srednjoj teperaturi dovoljno je samo 10-15 sekundi. Zatim silkonskim nožem ili spatlom polako podignuti

krajeve i sa prstima okrenuti palacinke. Drugu stranu peci doslovno samo 5 sek.

I odmah stavite u tanjur nesmije se palacinku polomiti ta strana biti ce vanjska kada budete motali. Palacinci moraju biti tanke i prozirne meni se prva raspala, ali radila sam kolko moze biti tanko jer pravim prvi put. Naravno ne trebate biti tako precizni moze i kako želite.

Umanjem loncu dodati kokosovo mlijeko i šećer zagrijati da se šećer rastopi zatim dodati kokos i sol i dobro promješati kuhati na laganoj vatri uz mješanje. Smjesa na kraju mora biti gusto. Ostaviti da se malo ohladi.

Sada na sredinu palacinke dodati dve ili tri kašicice nadjeva. Donji dio palacinke preklopiti prema sredini svaku stranu preklopiti onda zarolati do kraja. Na kraju dobijete lijepo glatke zelene paketice koje se mogu poslužiti tople ili hladne. I još pošto sam ja manje palacinke pravila meni je izašlo ok 13 palac..... Pa sam kao podjella na više porcija samo da saslade....

## **Savet**

Nikako nemojte pripremati ovu slasticu sa bijelim šeerom. I još ako nemate ekstra od jasmina nije obavezno ja sam radila bez ekstrata. Totalno preporuujem ovu divotu okus je božastven. Barem meni Divota