

Zapecene palacinke sa keksom, orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke;

- **2** l vode
- **800** g brašna
- **1** kašicica soli
- **1** kašicica šecera
- **3** kašike ulja

Za fil:

- **200** g mlevenog keksa
- **100** g mlevenih oraha
- **100** g rendane cokolade
- **6** kašika šecera

Za prelivanje:

- **8** dlmleka
- **50** g cokolade za kuvanje
- **8** kašika šecera
- **2** kašice tamnog kakaoa

Priprema

Pripremimo testo za palcinke od brašna vode, šecera, soli. Palacinke peci u tiganju na malo ulja.

Mleko ugrejati, dodati cokoladu, pomešati kakao sa šećerom, dodati malo mleka (iz šerpe u kojoj se greje), pomešati da nema grudvica, pa dodati u mleko. Pustiti da provri.

Pomešati keks, orahe, cokoladu i šećer, dodati 4 sipe mleka (koje smo pomešali sa kakaom i cokoladom).

Namazati palacinke.

U suv uvec poreati red palacinki (kod mene stane 11-12), preliti polovinom cokoladnog mleka, poreati drugi red palacinki, preliti ostatkom mleka. Ostaviti palacinke 20 minuta da malo upiju mleko.

Peci 20 minuta u zagrejanoj rerni na 180 C.

Prohlaeno iseci na parcad željene velicine, po želji dekorisati slatkom pavlakom ili šlagom.

Savet

Jako ukusna i jednostavna poslastica. Nisam uraunala vreme koje je potrebno za peenje samih palainki. Prijatno