

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 kašičica soli
- 1 kašičica šecera
- 3 kašike ulja

Za fil:

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

Za prelivanje:

- 8 dlmleka
- 50 g čokolade za kuvanje
- 8 kašika šecera
- 2 kašičice 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 šecerom, 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 šecer, dodati 4 sipace mleka (koje smo pomešali sa kakaom i cokoladom).

Namazati palacinke.

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

Peci 20 minuta u zagrejanjoj 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