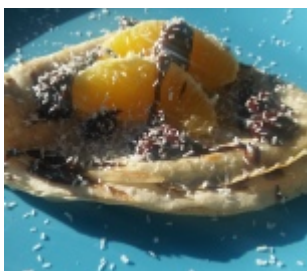


Kokos palacinke sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- 3 jajeta
- **1** šolj mleka
- 3 šolje vode
- **1/2** šolje ulja
- **100 g** kokosovog brašna
- **1** ravna kašičica soli

Za punjenje i preliv:

- **200 g** crne čokolade
- **100 ml** mleka
- **1** kašika maslaca
- **po želji** pomorandža
- **po želji** kokosovo brašno

Priprema

U posudu sipati brašno, jaja, kokos, mleko, ulje, so, vodu. Umutiti testo mikserom. Ako vam se čini da je gusto, razrediti vodom ili mlekom. Na pouljenom tiganju pržiti palacinke sa obe strane.

Mleko i maslac prokuvati. Skloniti sa ringle i ubaciti izlomljenu čokoladu. Promešati da se napravi glatka masa. Pomorandžu sitno iseckati. Svaku palacinku namazati otopljenom čokoladom i posuti seckanom pomorandžom.

Preklopiti ili urolati.

Savet

Po želji ukasiti palainke okoladnim filom, kokosom i kriškama pomorandže.