

Slatke heljdine palacinke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** heljdinog brašna
- **100 g** pšenice brašna
- 3 jajeta

Za mazanje:

- **100 g** krem šlag od čokolade
- **50 g** mlevenih orahe
- **5 kašika** džema od kajsije

Priprema

Napravite smesu za palacinke, obe vrste brašna pomešate i dodate vode da ne bude previše gusto, zatim dodate jaja i pržite palacinke.

Ispržene palacinke prevo premažete sa džemom od kajsija.

Zatim rasporedite orahe.

Dodate kroz sredinu za jednu kašiku krem šlaga od čokolade.

Uvijete krajeve i zamotate palacinke.

Savet

Ove palainke možete praviti i bez jaja, baš su ukusne.