

Palacinke u sosu od bele cokolade



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1,5 dl mineralne vode
- 1 kašika otopljenog maslaca
- 100 goštrog brašna
- 100 gmekog brašna
- na vrh nožasoli

Za filovanje:

- 200 g belog cokoladnog krema

Čokoladni sos:

- 100 g bele cokolade
- 50 ml slatke pavlake

Priprema

Pripremiti smesu za palacinke, izmutiti da nema grudvica, pa ostaviti da odstoji 20 minuta. Peci u zagrejanom tiganju, i slagati palacinke na tanjir. Svaku palacinku premazati belim cokoladnim kremom i urolati. Za cokoladni sos otopiti belu cokoladu sa malo slatke pavlake i malo prohladiti. Na tanjir za serviranje staviti malo sosa, složiti filovane palacinke i preliti sa još malo sosa. Poslužiti ih tople.

Savet