

Atayef-arapske palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **180** gbrašna
- **100** ggriza
- **230** mlmleka
- **230** mlvode
- prstohvatsoli
- **2** kašikešecera
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **1** kašicicasuvog kvasca

Puding:

- **500** mlmleka
- **150** mlslatke pavlake
- **60** gšecera
- **60** ggustina
- **1**vanilin šecer

I još:

- **80-100** gmljevenog pistacija

Priprema

Prvo skuvati puding, da bi se ohladio. Od mleka oduzeti malo i razmutiti gustin, a ostatak, zajedno sa pavlakom i šecerima prokuvati. Kad provri, sipati gustin i kuvati do željene gustine. Ostaviti da se ohladi.

U brašno dodati griz, so, šefer, kvasac i prašak za pecivo, pa dodajuci toplu mešavinu vode i mleka umutiti gušće testo za palacinke. Ostaviti da odstoji 30 minuta. Zahvatati kutlacom kašu i peci na srednjoj temperaturi na suvoj tavici. Pojavice se mehurici, a palacinke se peku samo sa jedne strane i gotove su kad je gornja strana suva. Odlagati ih na krpu i peci dok se ne utroši sav materijal.

Palacinke nadevati pudingom prethodno izmiksanim i savijati u vidu fišeka. Svaku uroniti u mljeveni pistaci i slagati na tanjur. Ohladiti i poslužiti.

Savet