Bezlepkové palačinky s tvarohem

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: **2**

1734 kalorií , **0 g** cukrů , **48 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/bezlepkove-palacinky-s-tvarohem

Příprava

Smícháme mouku, cukr krupici, vejce a mléko. Vše důkladně promícháme a necháme 1 hodinu odpočinout. Mezitím tvaroh ušleháme s cukrem moučkou. Odpočinuté těsto znovu promícháme. Na pánvi rozehřejeme 1 lžíci oleje a vlijeme 1 naběračku těsta, které rozlijeme po celé ploše pánve. Když těsto začne růžovět, tak palačinku otočíme a smažíme dál. Když je palačinka hotová, dáme bokem a znovu několikrát postup opakujeme, dokud nespotřebujeme veškeré těsto. Podle potřeby přidáváme olej na smažení. Hotové palačinky namažeme tvarohem, smotáme a ozdobíme ušlehanou šlehačkou. Ihned podáváme.

Ingredience

- 5 lžic olivového oleje
- 40 g cukru krupice
- 100 g cukru moučky
- 2 vejce
- 250 g odtučněného tvarohu
- 200 g rýžové mouky
- 500 ml mléka
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník, Snídaně