



Mesés mazsolás palacsinta

Egy jól bevált palacsintarecept - Alpro mandulaitallal

Elkészítés

1. Keverd össze a lisztet, a sót, a tojásokat, az Alpro Mandulaitalt, a hideg vizet és a cukrot egy tálba, és addig kavargasd, amíg szép sima nem lesz. Ezután szórd bele a mazsolát.
2. Vegyél egy kisebb serpenyőt, forrósítsd fel, és dobj rá egy kis darab sütőmargarint. Amikor a margarin elolvadt, önts rá egy kevés palacsintatésztát. Amikor a tészta már nem folyik, fordítsd meg! Addig süsd és forgasd, amíg a palacsinta mindkét oldala aranybarna nem lesz.
3. Verd fel a tejszínt jó keményre.
4. A mazsolás palacsintát a felvert tejszínnel a tetején tálald.



4 adag



20perc



Összetevők

- 100 ml növényi habtejszín
- 225 ml Alpro Mandulaital
- 115 g liszt
- 2 tojás
- 30 ml hideg víz
- 25 g nyers nádcukor (vagy fehér cukor)
- Egy marék mazsola
- 1 evőkanál sütőmargarin
- Egy csipet só

Adalékok

Alpro Mandulaital

