

Rafaelo palacinke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke

- 4 jajeta
- 500 ml mleka
- 200 ml mineralne vode
- 250 g brašna
- 3 kašike kokosovog brašna
- 1 prstohvata soli

Za kremu:

- 50 ml vode
- 3 kašike šećera
- 80 g maslaca
- 7 kašika mleka u prahu
- 80 ml slatke pavlake
- 100 g bele čokolade
- 2 kašice ekstrakta vanilije

Priprema

Prvo pripremite smesu za palacinke, jaja, mleko, mineralnu vodu, brašno, malo soli, sve dobro izmešajte mikserom, dodajte kokosovo brašno (ako ga nemate, samlejte kokos u mlinu za kafu), ponovo promešajte. Na umerenoj vatri pecite palacinke, a tiganj uvek premažite sa malo maslaca ili uljem od kokosa. Radite kremu: Skuhajte šećer u vodi i maslac, dodati mleko u prahu i dobro promešati da ne ostanu grudvice, dodati slatku pavlaku i sve zajedno prokuhati, skloniti sa vatre i staviti čokoladu izlomljenu, mešati dok se čokolada ne otopi,

ostaviti da se prohladi. Filovati palacinke, ja sam ih motala kao sarmice. Ukrasiti po želji. Izlupati slatku pavlaku-ostatak, ja sam kupila od 200 ml, a za kremu mi je trebalo 80 ml, znaci ostalo je 120 ml. ukrasiti palacinke i posuti kokosom. :) :)

Savet