

POMARANČOVÉ CREPES

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

100g	vajíčka
30g	cukor
170g	hladká múka
500g	plnotučné mlieko
–	kôra z jedného pomaranča
50g	maslo roztopené

Čas prípravy

Do 60minút aj s pečením

Náročnosť



Postup prípravy

10 minút pred prípravou cesta si vyberieme všetky ingrediencie z chladničky a necháme na izbovej teplote.

V miske, alebo inej vhodnej nádobe si zmiešame všetky ingrediencie. Miešame, kým nezmiznú všetky hrudky múky. Môžeme použiť metličku, ručný šľahač, či elektrický metličkový mixér. Ak nemáme nič poruke, postačí aj vidlička.

Cesto necháme aspoň 5 minút postáť.

Na panvicu dáme olej - stačí len máličko, aby nebol palacinky príliš mastné.

Pečieme z každej strany do zlatista.

Na palacinky môžeme nakrájať či poukladať akékoľvek ovocie podľa chuti, posypať dekoračne práškovým cukrom, alebo poliať roztopenou čokoládou.

Pomarančovú kôru kludne obmeníme za citrónovú, prípadne vanilku, alebo škoricu.

Moje heslo pri palacinkách znie, že dobrá palacinka chutí úžasne aj sama:)

Piekli ste so mnou?

Potešíte ma označením vo Vašej storke na sociálnych sieťach.

Instagram: [natacha_pacal_patisserie](#)

Facebook: [Natacha Pacal patisserie_official](#)