

# Kakaovo-nutelové palačinky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 10

**2193** kalorií , **67 g** cukrů , **47 g** tuků , **90 g** bílkovin

**Autor:** Marsylie

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kakaovo-nutelove-palacinky>

## Příprava

Z bílků vyšleháme tuhý sníh a vložíme do lednice. Žloutky vyšleháme s Ramou Culinesse, přidáme vanilkový cukr, cukr krupici, špetku soli a Nutelu. Postupně vmícháváme mouku a přiléváme mléko. Na závěr lehce vmícháme sníh z bílků. Pečeme na teflonové pánvi bez tuku po obou stranách. Pánev musí být rozpálená.

### Tip k receptu

Díky použití tuku Rama Culinesse přímo do těsta se palačinky krásně a snadno otáčí a není potřebný další tuk.

## Ingredience

- 1 l polotučného mléka
- 2 slepičí vejce
- 400 g hladké mouky
- 1 lžice kakaa
- 1 lžice Nutely
- špetka soli
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 lžice cukru krupice
- 2 lžice Ramy Culinesse

## Kategorie

Návštěva, Rodina, Moučník

