

MOŠNJIČKI PRESENEČENJA

Veliko učencev vaše starosti je že kdaj peklo palačinke. Danes ne bomo delali navadnih palačink, ampak jih bomo spremenili v mošnjičke presenečenja. Pa začnimo.

SESTAVINE

Testo

250 ml mleka
1 žlica olja
150 g moke
1 dl mineralne vode
1 ščepec soli
3 jajca
1 žlička sladkorja

Nadev

marmelada, skuta
nutela, banane
sadje po izbiri (jagode, marelice,
breskve
hruške - kompot)

Zmešamo vse sestavine za testo v gladko maso in spečemo palačinke.



VEDNO KUHAJ POD
BUDNIM OČESOM OČKA
ALI MAMICE, NIKOLI SAM!

Naš nadev presenečenja bo iz marmelade in skute, vi si pa lahko izberete presenečenje po želji: lahko npr. nutelo, nanjo pa položite banane ali jagode, lahko katerokoli sadje po izbiri, lahko pa naredite tudi orehov nadev. Tukaj ima vaša domišljija prosto pot. Če uporabite sadje iz kompota, ga prej dobro odcedite.



Ko ste nadevali palačinko, robove palačinke primite in zvežite v mošnjiček. Za trak lahko uporabite rafijo, lahko pa uporabite pomarančni trak (najboljša je bio pomaranča, če pa ni bio, jo pa za nekaj minut potopite v hladno vodo, dodajte žličko sode bikarbone, nato pa jo operite pod tekočo vodo) ali sukanec.

Pa dober tek!

