

vodič za palačinke



Sigurna sam da ste čuli za ovo, ali ovo je moj vodič za palačinke. Neko vrijeme su mi bile omražene jer ih nije isto peci u kućnoj radinosti i na poslu. Ali ako ih želite napraviti doma super mekane imam vam mali vodič za to

- ne stavljate previše jaja jer će palačinke biti žilave, 1 jaje je sasvim dovoljno za 15 komada a ako imate manja stavite 2
- secer se stavlja u slatku verziju kao i bilo koja druga aroma, umjesajte pjenasto sa jajima dok više ne osjetite zrno šećera
- brašno je najbolje tip 550 glatko i nema potrebe komplicirati sa njim, u palacinkama grudice ne smiju biti, prosvjete brašno i miksate sa jajima uz dodavanje tekucine
- što se tiče tekućine bolje je staviti pola mlijeko pola voda, sobne temperature!
- ni gusto ni rijetko, smjesa mora biti takva zato kada je napravite ostavite da odstoji pa prosudite, mora biti toliko gusta da se prelije po tavi za sekundu, ako se prelijevaju sporo dodajte još vode i izmijesajte
- mogu se peci u bilo kojoj tavi, tava se zagrije na najjačoj vatri i tek onda dodate malo ulja, maslac gori samo da znate, prvi izbor je ulje
- kada se rub skroz odvoji od tave da je možete preokrenuti gotova je ne treba vam nož za to
- druga strana tek toliko da dobije lijepe pikice po sebi

Što više šećera u palačinci prva strana će biti tamnija imajte to na umu kada ih radite ako želite žute žute ne pretjerujte sa secerom, ako vam se palačinka trga prilikom okretanja smjesa je previše rijetka. Ako imate grudice u smjesi radije

smjesu provucite kroz cjedilo. Stavite malko ulja u svoje palačinke da bi bile mekane.

#palačinke#savjeti#trikovi#kuhinja#kuhanje#pečenje#palacinka#savjetiukuhinji