

Crepes (francúzske palacinky)

Suroviny:

$\frac{1}{2}$ kocky droždia FALA
500 g hladkej múky
335 ml mlieka
100 g masla
100 g kryštálového cukru
4 vajíčka
maslo na pečenie
štipka soli
vanilková aróma

Postup:

Do teplého mlieka dáme maslo a po rozpustení vsypeme cukor a droždie, necháme vykysnúť. Prilejeme vajíčka a arómu, prešľaháme a vsypeme múku, osolíme a znovu prešľaháme na hladké cesto. Prikryjeme a necháme vykysnúť asi 20 minút pri izbovej teplote.

Cesto vlejeme na horúcu panvicu vymastenú maslom a pečieme z oboch strán.

Palacinky potrieme na tanieri marmeládou, preložíme ich a ozdobíme ovocím, šľahačkou a čokoládou.

Zaujímavé sú s pudingom alebo slanými náplňami.

Francúzske palacinky sa podávajú s cukrom, marmeládou, gaštanovým krémom, citrónovou šťavou, polo slaným maslom, zmrzlinou.

