ЗАКУСКА

Палачинки с брашно от елда и круша



Меки малки палачинки с брашно от елда и спелта, много узряла круша в тестото, канела и масло. Сладки са само от плода, а по-дебелите палачинки се хващат лесно с малки ръчички.

Подготовка: 20 мин **Готвене:** 20 мин **Общо:** 40 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 50 гр. брашно от елда
- 50 гр. брашно от спелта
- 1 много узряла круша
- 2 яйца
- 150 мл. прясно мляко
- 1 с.л. разтопено краве масло и 1 ч.л. за тигана
- ½ ч.л. канела

Начин на приготвяне

1. Обелете крушата, махнете сърцевината и я настържете на ситно ренде.
2. В купа разбийте яйцата с вилица.
3. Добавете млякото, крушата, разтопеното масло и канелата и разбъркайте.
4. Смесете брашното от елда и брашното от спелта, прибавете ги на части и разбъркайте до гъсто тесто без бучки.
5. Оставете тестото да почине 10 минути, за да набъбне брашното.
6. Загрейте тиган с незалепващо покритие на среден огън и го намажете леко с 1 ч.л. краве масло.
7. Изсипвайте по 1 с.л. тесто и оформяйте малки палачинки с диаметър около 8 см.
8. Печете 2-3 минути, докато отгоре се появят мехурчета и краищата се стегнат.
9. Обърнете палачинките и печете още 1-2 минути от другата страна.
10. Оставете ги да се охладят и нарежете на ивици или малки триъгълници за детето.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворена кутия в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация затоплете за кратко в сух тиган на слаб огън.

Замразяване

- Замразете охладените палачинки с хартия за печене между тях в плътно затворен плик до 1 месец.
- Размразете при стайна температура и затоплете леко в тиган преди хранене.

Съвети

- Можете да замените крушата с настъргана ябълка или размачкан узрял банан.
- Поднесете с лъжица кисело мляко отстрани за по-засищаща закуска.
