ЗАКУСКА

Палачинки с тиква и ябълка



Меки палачинки с настъргана тиква и ябълка, които сами си носят сладостта - без добавена захар. Готвят се бързо и топлят сутрините с тих есенен вкус.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 10 мин **Общо:** 20 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 100 гр. настъргана тиква
- 1 малка ябълка (настъргана)
- 1 яйце
- 60 гр. бяло брашно (може и пълнозърнесто)
- 1/2 ч.л. бакпулвер
- 1 ч.л. канела (по желание)
- 1 с.л. масло или кокосово масло за пържене

Начин на приготвяне

1. Подготовка на сместа: В голяма купа смесете настърганата тиква и ябълка. Добавете яйцето, брашното, бакпулвера и канелата. Разбъркайте добре, докато се получи хомогенна смес.
2. Готвене: Загрейте маслото на среден огън в тиган с незалепващо покритие. Сложете по една супена лъжица от сместа в тигана, за да оформите малки палачинки. Гответе всяка палачинка за около 2-3 минути от всяка страна, докато стане златиста.
3. Сервиране и добавки: Сервирайте мини палачинките топли или охладени. По желание можете да ги поднесете с кисело мляко или плодово пюре за допълнителен вкус.

Съхранение

- Съхранявайте палачинките в плътно затворен контейнер в хладилник до 2 дни. Преди сервиране загрейте 1-2 минути в микровълнова печка или затопляйте на водна баня, докато станат топли, след което охладете до удобна температура.
- За сервиране на следващия ден подреждайте палачинките между хартия за печене в контейнера, за да не се залепят една за друга.

Замразяване

- Замразете охладените палачинки в един слой на тава 2 часа, след това ги сложете в торба с цип, с изпуснат въздух, до 1 месец. Размразете в хладилник през нощта или затопляйте директно в микровълнова печка.

Съвети

- Тези палачинки с тиква и ябълка са подходящи за малки деца, защото са меки, сладки от естествената захар в ябълката и тиквата и с хубав оранжев цвят. Те са засищащо есенно хапване.
