ДЕСЕРТ

Пълнозърнести мини палачинки с ябълка



Пълнозърнести мини палачинки с настъргана ябълка и канела - меки, ароматни и лесни за приготвяне. За деца над 10-12 месеца, като бърза закуска или лек следобеден снакс.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 5 мин **Общо:** 15 мин **Порции:** 4
Възраст: От 10 месеца **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 1 яйце
- ½ ябълка (настъргана, без кора)
- 2 с.л. пълнозърнесто брашно
- 1 с.л. кисело мляко
- Щипка канела
- Капка зехтин (за намазване на тигана)

Начин на приготвяне

1. Смесване на съставките: В купа разбийте яйцето. Добавете настърганата ябълка, киселото мляко, канелата и пълнозърнестото брашно. Разбъркайте добре, докато получите хомогенна, леко гъста смес.
2. Печене: Загрейте незалепващ тиган на средна температура и го намажете леко с капка зехтин. С помощта на малка лъжичка оформяйте мини палачинки. Печете по 1-2 минути от всяка страна, докато придобият златист загар.
3. Охлаждане и сервиране: Оставете палачинките леко да се охладят и ги поднесете самостоятелно или с лъжичка кисело мляко за допълнителна мекота.
4. По желание: Можете да включите настъргана круша.

Съхранение

- Съхранявайте мини палачинките в затворен контейнер в хладилника до 2 дни. Преди сервиране затоплете леко в микровълнова печка или на водна баня, след което охладете до приятна температура.
- Палачинките могат да се съхраняват в хлебница или картонена кутия при стайна температура до 24 часа, но хладилникът е по-безопасен вариант за по-малки деца.

Замразяване

- Замразете палачинките в един слой на тава, след това пакетирайте в торбичка за замразяване до 1 месец. Размразете в хладилник през нощта и затоплете леко преди сервиране.

Съвети

- С мини палачинките с ябълка и канела получавате бързо решение за вкусна закуска, без много усилия. Те стават за дни, в които търсите баланс между здравословно и вкусно, и са подходящи за малки и големи почитатели на домашната храна.
