ДЕСЕРТ

Палачинки от сладък картоф с канела



Меки мини палачинки от пюре от сладък картоф с овес и канела - с нежна, естествена сладост, без захар. За деца над 8-9 месеца, когато яйцето вече е въведено.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 5 мин **Общо:** 15 мин **Порции:** 4
Възраст: От 8 месеца **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 1 яйце
- ½ ч.ч. пюре от варен сладък картоф
- 2 с.л. фини овесени ядки (може и леко смлени)
- 1 щипка канела
- Капка кокосово масло или друга мазнина (за тигана)

Начин на приготвяне

1. Смесване на съставките: В купа поставете пюрето от сладък картоф и яйцето. Разбъркайте добре, докато се получи гладка смес. Добавете овесените ядки и канелата и разбъркайте отново до получаването на хомогенна смес.
2. Приготвяне на палачинките: Загрейте тиган на слаб към умерен огън и добавете съвсем малко мазнина. С помощта на лъжица сипвайте малки количества от сместа, оформяйки мини палачинки. Печете около 2 минути от едната страна, след което внимателно обърнете и изпечете още около 1-2 минути, докато станат златисти и стегнати.
3. Охлаждане и сервиране: Оставете палачинките да се охладят леко преди сервиране. Можете да ги поднесете самостоятелно или в комбинация с кисело мляко, пресни плодове или плодово пюре.
4. По желание: Ако желаете да разнообразите рецептата, можете да добавите към сместа малко намачкан банан за още по-естествена сладост.

Съхранение

- Съхранявайте готовите палачинки от сладък картоф в плътно затворена кутия в хладилник до 2 дни.
- При сервиране просто ги затоплете леко в тиган или на пара, за да възвърнат мекотата си.

Замразяване

- Замразете палачинките в порционни чаши или между парчета хартия за печене в торбичка за замразяване за около 1 месец.

Съвети

- Подходящи за малки и големи, тези малки палачинки са лесен избор, когато искате да предложите нещо домашно, вкусно и приготвено с натурални съставки.
