



Hozzávalók:

22 dkg finomliszt, 3 evőkanál kristálycukor, 1 kiskanál sütőpor, fél kiskanál szódabikarbóna, negyed kiskanál só, 1 tojás, 1 doboz (250 g) Szarvasi ricotta, 2 dl tej, 1 kiskanál reszelt narancshéj, 1,25 dl frissen facsart narancslé, 5 dkg vaj, 2 csomag vaníliás cukor

a sütéshez:

vaj

a tálaláshoz:

porcukor

1. A lisztet a cukorral, a sütőporral, a szódabikarbónával és a sóval összeforgatjuk. A tojást a ricottával, a tejjel, a jól megmosott narancs reszelt héjával, a narancslével, az olvasztott de nem meleg vajjal és a vaníliás cukorral jól kikeverjük. A lisztes keverékkel összedolgozzuk.
2. Egy lehetőleg teflon bevonatú serpenyőben. 1 kiskanálnyi vaját olvasztunk, fél merőkanálnyi tésztát ráhalmozunk. Nem egészen 1 centi vastagságú kerek lappá elsimítjuk. (A legkönnyebb, ha ahogy a videóban is látható, tálalógyűrűt teszünk a palacsintasütőbe, ebbe kanalazzuk a masszát, ami a gyűrűt leemelve róla, egy kicsit szétterül.) Közepes lángon 2-3 percig sütjük, majd megfordítjuk, és a másik oldalát is kb. 2 percig sütjük. Fontos, hogy ne hirtelen süssük, mert a tésztája vastag, át kell sülnie.
3. Tálaláskor porcukorral behintjük, de meglocsolhatjuk mézzel vagy juharsziruppal is, de az is tökéletes, ha lekvárt kínálunk hozzá.

Narancsos ricottás palacsinta - készült az OnLive© főzőiskolában

12 db

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab (kiegészítők nélkül): 203 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.