Hozzávalók :
2 dkg élesztő, 8 dl langyos tej, 1 kiskanál porcukor, 50 dkg finomliszt, 3 tojás, kb. 1 mokkáskanál só
a sütéshez:
olaj

1. Az élesztőt 1,5 deci langyos tejbe morzsoljuk, és a porcukrot hozzáadva kb. 15 perc alatt felfuttatjuk. Ezután a többi hozzávalóval sűrű palacsintatésztát keverünk belőle. Fontos, hogy a tejet csak fokozatosan öntsük hozzá, a sűrű masszát ugyanis mindig könnyebb simára keverni (nehogy csomós legyen) mint a hígat.
2. Letakarva, langyos helyen kb. 45 perc alatt megkelesztjük. Ezután ugyanúgy sütjük meg, mint a hagyományos palacsintát, de számítsunk rá, hogy vastagabb lesz annál, így nehezebben lehet elteríteni a serpenyőben, és lassabban kell sütni, azaz közepes lángon oldalanként kb. 1,5 percig. Ugyanúgy tölthetjük édesen is, sósan is, mint a hagyományos palacsintát.

14-16 darab
Elkészítési idő: 1 óra 20 perc
Egy darab (töltetlenül): 180 kcal
A recept elkészítése IDE KATTINTVA a YouTube-on is megtekinthető.