

## Kelt palacsinta (édes)



### Hozzávalók :

2 dkg élesztő, 8 dl langyos tej, 1 kiskanál porcukor, 50 dkg finomliszt, 3 tojás, csipetnyi 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 lassabban kell sütni. Leginkább pikáns lekvárral töltjük és fölcsvarjuk. Porcukorral meghintve kínáljuk.

16-18 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy darab (töltetlenül): 176 kcal • fehérje: 6,6 gramm • zsír: 4,6 gramm • szénhidrát: 27,0 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 56 milligramm