

Sütőtökös bundás palacsinta (édes)



Hozzávalók:

40 dkg sült sütőtök (készen kapható bébiétel is lehet), 1-2 evőkanál cukor vagy méz, pár csepp citromlé, 1-2 evőkanál kekszmorzsa, 8 kész palacsinta a bundázáshoz:

10 dkg finomliszt (Graham-liszt vagy tönkölyliszt is lehet), 3 tojás, 8 dkg durvára vágott natúr magyó, 10 dkg zsemlemorzsa

a sütéshez:

bő olaj

a tálaláshoz:

fahéjas porcukor

1. A sütőtököt merülőmixerrel pépesre keverjük vagy villával összetörjük, a cukorral és a citromlével ízesítjük. Annyi kekszmorzsát adunk hozzá, hogy még kenhető legyen, de ne legyen túl lágy.
2. A palacsintákra kenjük, két oldalukat kissé behajtuk, felgöngyöljük. Egyenként a lisztbe, a felvert tojásba és a magyó morzsába forgatva bundázzuk.
3. Bő, forró olajban pár perc alatt aranybarnára sütjük, végül jól lecsöpögtetjük. Tálaláskor fahéjas porcukrot hintünk a tetejére.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc + előkészítés

Egy adag: 740 kcal