

Pripravljena zmes za palačinke PALAČINKE TAKOJ! iz pšenične bele moke

Sestavine: pšenična bela moka 74 %, jajca v prahu, mleko v prahu, jedilna sol, sladkor, sredstvi za vzhajanje: natrijevi karbonati, difosfati.

Uporabno najmanj do: glejte datum na vrhu vrečke

Hraniti: v hladnem in temnem prostoru.

Neto količina: 300g

Zadostuje za 8 do 10 palačink. – (info dati na lice izdelka)

Navodilo za pripravo klasičnih palačink:

Pripravljeno zmes za palačinke vsujete v posodo in dodajte **500 ml vode**. Zmešajte gladko zmes. Ponev naoljite in jo segrejte, zmes enakomerno porazdelite in zlatorumeno zapecite z obeh strani.

Če ne želite porabiti vse količine zmesi naenkrat, mešajte v razmerju **1:1,6 - kar pomeni, da 100 g zmesi dodate 160 ml vode**.

Navodilo za pripravo ameriških palačink:

Pripravljeno zmes za palačinke vsujete v posodo in dodajte **330 ml vode**, zmešajte in specite.

Hranilna vrednost izdelka

Povprečna hranilna vrednost	na 100 g
Energijska vrednost	1673 kJ/ 397 kcal
Maščobe	9,4 g
od tega nasičene maščobe	3,7 g
Ogljikovi hidrati	59,6 g
od tega sladkorji	8,0 g
Prehranske vlaknine	3,3 g
Beljakovine	16,8 g
Sol	1,3 g

Proizvaja in polni: Palačinkomat d.o.o., Vrhovci c. XII 24, 1000 Ljubljana

Da bodo res dobre:

Palačinke postrežemo s čokoladnimi namazi ali marmeladami. Dodamo lahko mlete lešnike, orehe, kekse ali kokos, še posebej slastne pa bodo z banano ali jagodami. Odločimo se lahko tudi za slane nadeve - sir feta, pršut in olive ali pa kislja smetana, rezina prekajenega lososa in sveža kumara, bodo odlična izbira. Palačinke, ki ostanejo, lahko narežemo v rezance in jih kot zakuho dodamo juham.