

Pripravljena zmes za palačinke PALAČINKE TAKOJ! iz, riževe moke

Sestavine: ajdova moka 74 %, **jajca** v prahu, **mleko** v prahu, jedilna sol, sladkor, sredstvi za vzhajanje: natrijevi karbonati, difosfati. Lahko vsebuje sledove glutena.

Uporabno najmanj do: glejte datum na vrhu vrečke

Hraniti: v hladnem in temnem prostoru.

Neto količina: 300g

Zadostuje za 8 do 10 palačink.

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 pecite.

Hranilna vrednost izdelka

Povprečna hranilna vrednost	na 100 g
Energijska vrednost	1681 kJ/ 399 kcal
Maščobe	10,1 g
od tega nasičene maščobe	4,8 g
Ogljikovi hidrati	65,1 g
od tega sladkorji	8,4 g
Prehranske vlaknine	1,5 g
Beljakovine	11,1 g
Sol	0,39 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 kislá smetana, rezina prekajenega lososa in sveža kumara, bodo odlična izbira. Palačinke, ki ostanejo, lahko narežemo v rezance in jih kot zakuho dodamo juham.