

Gundel palacsinta

Tészta:

200 g Mester palacsintapor

450 ml szóda

2 tojás

2 evőkanál étolaj a tésztába, (esetleg plusz olaj a sütéshez)

Töltelék:

200ml tej

100g cukor

1 citrom reszelt héja

250g dió

2 evőkanál mazsola

1 evőkanál rum

Öntet

100g csoki

2 evőkanál étolaj

Elkészítése:

A palacsinta tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát 30 percig állni hagyjuk, majd mindkét oldalát palacsinta sütőben megsütjük.

A tejet felforraljuk és a darált dióra öntjük, majd hozzá tesszük a cukrot, citrom héjat , mazsolát, és a rumot. Ezzel a töltelékkel töltjük meg a palacsintákat . A csokit megolvasztjuk és tálaláskor csurgatjuk a palacsintára, aki nagyon édes szájú még porcukrozhatja is.