Kakaové palačinky s tvarohovou náplní

Obtížnost 2 – bude potřeba dohled dospěláka 😊

Suroviny na 3 až 4 porce:

500 ml mléka

2 vejce

½ lžičky jedlé sody

3 lžíce kakaa

2 lžíce rozpuštěného másla (lze nahradit olejem)

200 g hladké mouky

250 g tvarohu

5 lžic zakysané smetany

2 lžíce moučkového cukru

1 vanilkový cukr

Postup:

Do mléka rozšleháme vajíčka, máslo a postupně přidáváme mouku smíchanou s jedlou sodou a kakaem. Zapracujeme hladké těsto bez hrudek a necháme pár minut odpočinout. Poté znovu promícháme a na rozpálené a tukem vymazané pánvi opékáme palačinky z obou stran. Tvaroh utřeme s moučkovým a vanilkovým cukrem, přidáme zakysanou smetanu a směsí plníme upečené palačinky.

Dobrou chuť!