

# Zapečené palačinky (bezlepkové)

Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Na těsto:

0,5 l mléka

2 vejce

6-7 PL bezlepkové mouky Mantler

0,5 bal Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

špetka soli

olej na smažení

Na náplň:

250 g měkkého tvarohu

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

50 g moučkového cukru

2 PL mléka

hrst rozinek

Na zálivku:

1 bal Puding s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

2 vejce

40 g cukru

400 ml mléka

2 PL másla

## Postup

1. Z mléka, vajíčka, bezlepkové mouky smíchané s kypřicím práškem a špetkou soli vymícháme řídké palačinkové těsto. Usmažíme palačinky (vyjde na asi 10-12 ks). 2. Připravíme si tvarohovou náplň smícháním všech surovin. Palačinky náplní potřeme a svineme je. 3. Připravíme si zálivku: pudingový prášek rozmícháme v mléce, přidáme vejce a cukr a vše dobře spojíme. 4. Polovinu palačinek naskládáme do máslem vymazané větší zapékací misky a zalijeme polovinou zálivky, pak naskládáme druhou polovinu palačinek nahoru a zalijeme zbytkem zálivky. Nahoru dáme vločky másla a ihned dáme péct do předehřáté trouby. Zapékáme asi 50 minut, až zálivka úplně ztuhne. TIP: Servírujeme nejlépe teplé, posypané Práškovým cukrem s vanilkovou příchutí Dr.Oetker. TIP 2: Palačinky můžeme servírovat samozřejmě i nezapečené.