



MINI PALAČINKA SENDVIČ S KINDER BUENOM

Kinder
bueno

Čas priprave:

30 minut

SESTAVINE:

- 50 g masla
- 3 jajca (velikosti M)
- 1 pakiranje vaniljevega sladkorja
- 150 ml pinjenca
- 200 g moke (tip 405)
- 1 žlička pecilnega praška
- 4 pakiranja Kinder Buena®
- 175 g kremnega sirčka (50 % maščobe)
- 2 žlici sladkorja
- 3 žlice kakava v prahu
- 2 žlici čokoladnega sirupa

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljeni porcij: **10**
Dobljena teža na porcijo: **89 g**
Kalorijska vrednost na porcijo: **246 kcal**

NAVODILA:

1.

Za palačinke raztopite maslo v loncu. Stepite jajca in vaniljev sladkor v posodi, dokler ne postanejo penasta. Vmešajte 30 g masla in pinjenca. Zmešajte moko in pecilni prašek ter dodajte v zmes. Vse skupaj previdno premešajte.

2.

Segrejte ponev in jo premažite s preostalim stopljenim maslom. Specite po 20 malih palačink (Ø približno 5-6 cm) v obrokih po približno 1 minuto na vsaki strani.

3.

Za kremo: Kinder Bueno® drobno seseklajte, zmešajte s kremnim sirčkom, sladkorjem in kakavom v prahu. Na polovico palačink namažite kremo Kinder Bueno® in prekrijte s preostalimi palačinkami. Prelijte palačinke s čokoladnim sirupom.

NASVET

Testo je še mehkejše, če beljak ločite od rumenjaka in stepete v čvrsti sneg.