



MINI PALAČINKA SENDVIČ S KINDER BUENOM

Kinder ^{RS}
bueno

Vrijeme pripreme:

30 minuta

SASTOJCI:

- 50 g maslaca
- 3 jaja (veličina M)
- 1 pakiranje vanilin šećera
- 150 ml mlaćenice
- 200 g brašna (tip 405)
- 1 žličica praška za pecivo
- 4 pakiranja Kinder Buena
- 175 g krem sira (50% masti)
- 2 žlice šećera
- 3 žlice kaka u prahu
- 2 žlice čokoladnog sirupa

NUTRITIVNA VRIJEDNOST:

Broj dobivenih porcija: **10**
Dobivena gramaža po porciji: **89 g**
Kalorijska vrijednost po porciji: **246 kcal**

UPUTE:

1.

Za palačinke otopite maslac u loncu. Umutite jaja i vanilin šećer u posudi dok ne postanu pjenasti. Umiješajte 30 g maslaca i mlaćenice. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo te dodajte u smjesu. Sve pažljivo promiješajte.

2.

Zagrijte tavu i premažite preostalim otopljenim maslacem. Pecite po 20 malih palačinki (Ø otprilike 5-6 cm) u obrocima po približno 1 minutu sa svake strane.

3.

Za kremu, Kinder Bueno® sitno nasjeckajte i pomiješajte s krem sirom, šećerom i kakaom u prahu. Na polovicu palačinki namažite Kinder Bueno® kremu i prekrijte preostalim palačinkama. Prelijte palačinke čokoladnim sirupom.

SAVJET:

Tijesto je još mekše ako bjelanjak odvojite od žumanjka i umutite u čvrsti snijeg.