

Palačinka dutch baby s jablky a Jihočeským tvarohem & jogurtem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Myslíte, že jste už vyzkoušeli všechny způsoby přípravy palačinek? Díky Jihočeskému tvarohu & jogurtu získáte nový pohled na věc.



Ingredience (1 porce)

- 80 ml trvanlivé Jihočeské smetany
- 6 vajec
- 80 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- sůl
- 80 g Jihočeského másla
- 30 g cukru
- 100 g hladké mouky
- 1 balení Tvarohu & jogurtu
- 1 lžičce cukru moučka
- 450 g jablek
- 1 lžička vanilkového cukru
- 1 lžička skořice

Návod na přípravu:

Vejsce rozmixujeme s trvanlivým Jihočeským mlékem, smetanou, máslem, cukrem, moukou a špetkou soli. Nalijeme do pánve či formy o průměru 22 cm vhodné k pečení v troubě. Potřeme Jihočeským Tvarohem & jogurtem, poklademe na měsíčky nakrájenými jablky a posypeme moučkovým a vanilkovým cukrem a skořicí. Pečeme v předehřáté troubě při 220 °C cca 15 minut. Po upečení ihned podáváme.