

Tefal

Receptek palacsinta imádóknak





BANÁNOS ÉS EPRES PALACSINTA NYÁRS

HOZZÁVALÓK:

10 g vaj
160 g liszt
1 csomag sütőpor
1 csipet só
2 db tojás

2 evőkanál cukor
200 ml férszíros tej
1 banán
200 g eper
20 db nyárs

ELKÉSZÍTÉS:

1. Olvassza meg a vaját mikrohullámú sütőben vagy serpenyőben, alacsony hőfokon.
2. Öntse a lisztet, a sütőport és a sót egy keverő tálbá. Készítsen a tészta közepén egy mélyedést és üsse bele a tojásokat.
3. Óvatosan keverje össze habverővel, amíg csomómentes nem lesz. Adja hozzá először a vaját, majd a cukrot.
4. Fokozatosan adja hozzá a tejet a keverékhez, ügyelve arra, hogy a tej jól elkeveredjen, mielőtt többet öntene hozzá.
5. Melegítse fel a palacsintasütőt, egészen addig, amíg a Thermo-Signal™ pont teljesen pirosra nem változik. Ezután merjen vagy öntsön nagyobb cseppeket a tésztából a serpenyőbe, vagy használja a Tefal Pancake Time palacsintasütőt. Mikor buborékos lesz a palacsinta felülete, fordítsa meg őket.
6. Vágja fel a banánt és az epreket szeletekre.
7. Miután a palacsinták megsültek, készítse el a nyársakat. Helyezzen a nyársra először egy palacsintát, majd egy banán szeletet, újra egy palacsintát, utána pedig egy eper szeletet. Nagyjából 20 nyársat tud készíteni, a nyárs nagyságától függően.

Tipp: Szórja meg porcukorral vagy öntse le pár csepp juharsziruppal a nyársakat.



Tefal Pancake Time
palacsintasütő
D5292072





SÓS SPÁRGÁS PALACSINTA

HOZZÁVALÓK:

8 db zöld spárga,
meghámozva
50 ml tej
3 db tojás
200 g liszt
1 evőkanál cukor
1 teáskanál finom só

1 kis darab vaj

A díszítéshez:
4 db tojás
40 g reszelt sajt (cheddar,
Gruyère, stb.)

ELKÉSZÍTÉS:

1. Távolítsa el a spárga végeit, a többi részét pedig szeletelje fel. Egy serpenyőben olvassa meg a vaját, majd pedig pirítsa barnára a spárgát. Öntse rá a tejet és főzze közepes hőfokon 5 percig, míg a spárga puha nem lesz.
2. Turmixolja simára, majd hagyja kihűlni (ha kell, szűrje le). Egy tálban verje fel a tojásokat a spárgás tej felével. Keverés közben adja hozzá a lisztet, a cukrot és a sót. Keverje bele a maradék tejet is.
3. Melegítse fel a palacsintasütőt, egészen addig, amíg a Thermo-Signal™ pont teljesen pirosra nem változik.
4. Kanalazza a tésztát a serpenyőbe és terítse szét. Süsse 1 percig, majd egy spatula segítségével fordítsa meg a palacsintát. Süsse még egy percig, majd rakja félre egy tányérra.
5. A palacsinta díszítéséhez: a spárga végeit 2 percig blansírozza forrásban lévő sós vízben. Főzze meg a tojásokat, majd szórja meg sajttal. Minden palacsinta tetejére tegyen egy tojást és spárgafejeket.

Tipp: Adhat hozzá még füstölt pisztrángcsíkokat és egy kis tejszínt is.



VEGÁN MATCHA PALACSINTA

HOZZÁVALÓK:

80 g kukoricaliszt
240 ml hideg víz
250 g süteményliszt
2 evőkanál szőlőmagolaj
2 evőkanál cukor
1 csipet só
15 g matcha tea por
500 ml szójatej

A feltéthez:
240 g hideg növényi joghurt
200 ml hideg kókusz krém
2 evőkanál porcukor
6 db kiwi
1 db gránátalma
kókuszreszelék

ELKÉSZÍTÉS:

1. Egy habverő segítségével keverje össze a kukorica lisztet a vízzel.
2. Adja hozzá a lisztet, az olajat, a cukrot, a sót és a zöld matcha tea port.
3. Fokozatosan adja hozzá a növényi tejet.
4. Süsse meg a palacsintákat: Forró serpenyőbe öntsön egy kanál tésztát, és süsse mindkét oldalát 1 perc 30 másodpercig.
5. Készítse el a feltétet: Készítse el a feltétet úgy, hogy a joghurtot és a kókusz krémet a porcukorral keverje össze habosra. Hámozza meg a kiwit, és vágja apró kockákra. Távolítsa el a magokat a gránátalmából.
6. Tálalja a palacsintát egy kanál feltéttel, és díszítse kiwivel és gránátalmamaggal. Szórja meg egy kevés kókuszreszelékkel.

Tipp: Ha a tészta csomós, szűrje le egy szűrő segítségével.



CSOKOLÁDÉS BANÁNOS PALACSINTA

HOZZÁVALÓK:

180 g liszt	38 cl tej
2,5 evőkanál cukor	75 g vaj
1,5 evőkanál kakaó por	2 csipet só
3 db tojás	

ELKÉSZÍTÉS:

1. Egy tálban keverje össze a lisztet, a cukrot és a kakaó port. Ezután adja hozzá a tojásokat, majd fokozatosan a tejet.
2. Keverje addig, amíg a tészta sima nem lesz.
3. Adja hozzá az olvasztott vajat, a sót és keverje össze alaposan.
4. Melegítse fel a palacsintasütőt egészen addig, amíg a Thermo-Signal™ pont teljesen pirosra nem változik. Öntsön bele egy adag tésztát. Süssse mindkét oldalát 1 perc 30 másodpercig.
5. Tálalja azonnal. Adhat hozzá banán szeleteket és csoki öntetet, a még finomabb eredményért.



Tefal Unlimited
palacsintasütő
G2553872





RICOTTÁS PALACSINTA SZEZONÁLIS GYÜMÖLCSÖKKEL

HOZZÁVALÓK:

2 db tojás
250 g ricotta
125 ml tej
90 g liszt

1 púpos teáskanál sütőpor só
2 evőkanál olaj
szezonális gyümölcs

ELKÉSZÍTÉS:

1. Válassza szét a tojásfehérjét a sárgájától. Ezután a tojásfehérjét verje habbá.
2. A tojássárgáját verje fel a ricottával és a tejjel. Fokozatosan adja hozzá a lisztet, a sütőport és a csipet sót, majd keverje jól össze.
3. Óvatosan keverje bele a tojásfehérjét. A tésztának kissé sűrű állagúnak kell lennie.
4. Melegítse fel a palacsintasütőt egészen addig, amíg a Thermo-Signal™ pont teljesen pirosra nem változik. Melegítse fel az olajat. Egy merőkanál segítségével öntse bele a tésztát, hogy közepesen nagyságú palacsintát kapjon. Süsse mindkét oldalát 2 percig.
5. Szezonális friss gyümölcsökkel tálalja.

Tipp: Tálalja a palacsintát gyümölcsökkel és juharsziruppal. A receptet sós alapanyagokkal is elkészítheti, mint például crème fraîche, füstölt lazac és metélőhagyma.



SPENÓTOS PALACSINTA PÁROLT ZÖLDSÉGEKKEL

HOZZÁVALÓK:

2 cm friss gyömbér
100 g spenót
200 ml tej
1 db nagy tojás
só, bors
80 g liszt
100 g hagyma
3 gerezd fokhagyma

120 g gomba
150 g sárga paprika
100 g friss, fodros petrezselyem
1 evőkanál olaj
250 g cseresznyeparadicsom
90 g reszelt sajt (cheddar vagy
gruyere)

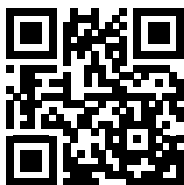
ELKÉSZÍTÉS:

1. Hámozza meg és vágja fel a gyömbért. A spenótot mossa meg.
2. Kézi vagy hagyományos turmixgépben keverje össze a spenótot, a gyömbért, a tejet és a tojást sima tésztává. Enyhén fűszerezze sóval és borssal.
3. Öntse a lisztet egy tálba és készítsen egy mélyedést a közepén. Egy habverő segítségével fokozatosan adja hozzá a spenót, gyömbér, tej és tojás keveréket, majd keverje, míg a tészta sima nem lesz. Hagyja pihenni legalább 30 percig hűvös helyen, hogy a tészta rugalmas legyen.
4. Melegítse fel a palacsintasütőt egészen addig, amíg a Thermo-Signal™ pont teljesen pirosra nem változik. Egy mérőkanál segítségével öntsön bele egy adag tésztát. Mozgassa úgy a palacsintasütőt, hogy mindenhol egyenletesen legyen tészta. Süsse nagyjából 2 percig, majd fordítsa meg a palacsintát. Ezután süsse még 1 percig. Ismételve meg annyiszor, míg el nem fog a tészta.
5. Hámozza meg és vágja apróra a hagymát és a fokhagymát. Mossa meg és vágja fel a gombát. Mossa meg és távolítsa el a paprika magjait, mielőtt felvágna. Mossa meg és vágja fel a petrezselymet.
6. Melegítse fel a palacsintasütőt egészen addig, amíg a Thermo-Signal™ pont teljesen pirosra nem változik. Öntse bele az olajat. Adja hozzá a hagymát, a gombát és a paprikát. Süsse őket nagyjából 10 percig.
7. Adja hozzá a félbe vágott cseresznyeparadicsomot és a fokhagymát. Süsse további 3 percig, mielőtt lekapcsolná a tűzhelyet. Ezután adja hozzá a petrezselymet, sót és borsot, majd keverje össze.
8. Hagyja a zöldségeket a serpenyőben és tálaláskor rakja mellé a palacsintát. Rakjon mellé egy tál sajtot, és hagyja, hogy mindenki összeállítsa a saját palacsintáját.

Tipp: A palacsintákat díszítheti spenóttal és ricottával, és feltekerheti cannelloniként.



Ismerje meg aktuális
promócióinkat!



Tefal

tefal.hu

 TEFALHU

 TEFALHU