



- ☐ Polévky
- ☐ Těstoviny
- ☐ Ásie
- ☐ Indie
- ☐ Česká klasika
- ☐ Jiné hlavní chody
- ☐ Dezerty

Veganské palačinky II.

- 800 ml mandlového mléka / vanilkové rostlinné mléko
- 300 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1/2 lžičky soli
- 5 lžic cukru
- 2 lžíce oleje
- Lžička mleté skořice
- Vanilka

Postup:

- Smíchejte všechny ingredience a vymíchejte do hladkého těsta.

Na pánvi rozehtějte kokosový olej (nebo jiný rostlinný tuk/olej) a nalijte na něj tenkou vrstvu těsta. Až uvidíte bublinky, palačinky otočte. Hotové palačinky odkládejte na talíř.

Podávejte s marmeládou, lískooříškovou pomazánkou, ovocem a šlehačkou.

[Newer](#)

[Older](#)

2024-11-02

Bebe řezy na plech

02 Jun 2025

Veganské palačinky