

## Meke i pjenaste palačinke od bundeve s karamelom i vanilijom

*Pahuljaste i mekane palačinke od bundeve odlično se slažu s karameliziranim zobenim pahuljicama i sladoledom od vanilije!*

### Sastojci:

#### Smjesa za palačinke:

- 2 jaja
- 5 žlica šećera
- 1 vanilin šećer
- naribana korica 1/2 limuna
- 1/2 žličice ruma
- 1/2 žličice cimeta
- 200 g pirea od bundeve
- 350 ml mlijeka
- 100 g raženog brašna
- 1/2 praška za pecivo

#### Karamelizirane zobene pahuljice:

- 4 žlice šećera
- 6 žlica zobnih pahuljica

### Priprema:

#### *PALAČINKE OD BUNDEVE*

Najprije pripremite pire od bundeve. Komad butternut tikve (ili neke druge) ogulite, narežite na kockice pa kuhajte u vodi dok ne omekša. Ocijedite, ohladite pa izmiksajte u blenderu da dobijete fini pire.

Jaja pjenjačom razmutite sa šećerom, vanilin šećerom, rumom, cimetom te limunovom koricom. Dodajte mlijeko i pire od bundeve pa sve lijepo izmiješajte. Na kraju dodajte raženo brašno i prašak za pecivo.

Smijesu još kratko promiješajte tako da uklonite sve grudice.

Na tavicu za palačinke stavite malo ulja i dobro ga zagrijte. Šefljom uzimajte po malo smjese i stavljajte u zagrijanu tavicu. Pecite jednu ili više palačinka od jednom, ovisno koliko mjesta imate u tavici.

Palačinke pecite na laganoj vatri otprilike minutu sa svake strane tako da sredina ne ostane sirova.

### *KARAMELIZIRANE ZOBENE PAHULJICE*

Šećer stavite u lonac debljeg dna i zagrijavajte ga na srednje jakoj vatri dok ne otopi i poprimi boju karamela. Ne morate ga miješati.

Zatim ubacite zobene pahuljice, pormiješajte smjsu pa sve istresite na masni papir i ostavite neka se malo ohladi. Nakon nekoliko minuta, kada se pahuljice ohlade razlomite ih na manje komade.

Palačinke poslužite s karamel preljevom, karameliziranim zobenim pahuljicama i sladoledom od vanilije. Karamel preljev poslužen s palačinkama sa slike je kupovni, ali vi možete pripremiti i domaći ako vam je taj draži!

**Slatki savjet:** Palačinke od bundeve osim na ovaj način možete poslužiti s medom i orasima, umakom od vanilije ili domaćim pekmezom od šljiva!

***Jannette Razum***

***Slatki svijet torti i kolača***

***WEB: [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)***

***Facebook [Slatki svijet](#)***