



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Веган палачинки с бадемово масло и печени черешки

  
8-9 палачинки

### СЪСТАВКИ

#### За печените черешки:

400 г замразени или пресни черешки, почистени от костилките и разрязани наполовина (използвахме замразени, но вие можете да използвате пресни или смес от двата вида)

4 с. л. светлокафява захар  
1 ч. л. ванилова паста със семена

#### За палачинките с бадемово масло:

210 г чисто **брашно**  
3 с. л. светлокафява захар  
1 с. л. бакпулвер  
½ ч. л. сол  
300 мл бадемово мляко  
80 г бадемово масло  
1 с. л. лимонов сок  
1 ч. л. екстракт от ванилия или ванилова паста със семена  
¾ ч. л. кокосово масло за готвене

#### За сервирането:

4 с. л. веган ванилово кисело мляко  
2 с. л. сироп от агаве  
16 пресни черешки

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm. Покрийте дъното на тава за печене с хартия за печене.
2. Поставете черешите в тавата за печене. Поръсете със захар и с ваниловата паста със семенца. Смесете ги.
3. Поставете ги във фурната, на средна пара, и гответе 12 – 14 минути, докато не омекнат и не започнат да изпускат сока си. Извадете от фурната.
4. Междувременно направете сместа за палачинките. В голяма купа изсипете брашното, захарта, бакпулвера и солта и ги разбъркайте. Добавете бадемовото мляко, бадемовото масло, лимоновия сок и екстракта от ванилия. Разбъркайте с бъркалка, докато не се смесят добре.
5. Поставете горещата плоча върху индукционния котлон и го нагрейте до средна температура. Добавете ¼ ч. л. кокосово масло и го размажете по цялата гореща плоча, когато се разтопи.
6. Изсипете с черпак от тестото за палачинки върху горещата плоча (прибл. 1/3 чаша от сместа на палачинка). Гответе 1 – 2 минути – докато по краищата на палачинките не започнат да се образуват мехурчета. Обърнете палачинките и ги печете от другата страна още 1 – 2 минути. Повторете с останалата част от сместа – като намазвате горещата плоча всеки път – докато всички палачинки не бъдат готови (можете да запазите палачинките топли в подгряващото чекмедже, докато правите другите партиди). Трябва да се получат 8 – 9 палачинки.
7. Подредете палачинките върху чинии. Поръсете с ваниловото кисело мляко и изсипете с лъжица от печените черешки и останалата от тях течност. Отгоре поръсете със сиропа от агаве и сервирайте с пресни черешки за декорация.