

Dínós palacsinta



Elkészítési idő: 20 perc

Tálalás: 2 adag

HOZZÁVALÓK

palacsinta, répa, eper, cheddar sajt, Nesquik® instant kakaóitalpor, de a hozzávalókat bátran helyettesíthetik más gyümölcsökkel vagy zöldségekkel

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

1. Vágjátok ki a palacsintából a dínó testét, a répából pedig készítsetek neki tüskéket a fejére és a hátára.
2. Használjatok egy eperdarabot a dínó piros szemeként (az eper többi részére nem lesz szükség, jó étvágyat kívánunk hozzá).
3. A cheddar sajtból vágjatok tűzhöz hasonló alakokat, és helyezétek a dínó szájához, mintha tüzet okádna.
4. Készen is van az ijesztő, tűzokádó dínó! Fogyasszátok egy-egy pohár Nesquik® kakaóval, és tálaljátok egy-egy pohár vízzel.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

A palacsinta hozzávalói:

- 100 g liszt
- 1 db tojás
- 1 dl szóda
- 1 dl tej
- csipet só
- 1 tk. nádcukor
- 1 tk. olaj

A palacsinta elkészítése:

1. A lisztet, a tojást, a szódát, a tejet, a cukrot, az olajat keverjétek össze, és adjatok hozzá egy csipet sót.
2. A felforrósított palacsintasütőbe öntsetek annyi tésztát, hogy ne legyen túl vastag.
3. Addig süssétek, míg egyenletes barna nem lesz a tészta mindkettő oldala.