**Palačinke s pudingom**

**[](https://3.bp.blogspot.com/-wty5CYoX_WQ/XF9HCIFo3pI/AAAAAAAAwPA/uKzBoophZjkU9YQTLoDh1DzBaw2t108LgCLcBGAs/s1600/948BDD94-24C7-46BD-8865-4AD88FEBEDDB.jpeg)**

**Nadev:**

**1 vrečka vanilijevega pudinga**

**O,5 l mleka**

**4 žlice sladkorja**

**30 g masla**

**( nutella, rozine…)**

**Testo za palačinke:**

**500 ml mleka**

**2 jajci**

**1 žlica sladkorja**

**ščepec soli**

**250 g moke**

**(po želji žlica kakava)**

**PRIPRAVA:**

1. **Spečemo palačinke**
2. **Po navodilih z vrečke skuhamo puding.**
3. **Ko se kuhan puding nekoliko ohladi, v puding zamešamo košček masla. Da dobimo gladko maso si pri mešanju pomagamo z električnim mešalnikom.**
4. **Palačinke namažemo z žlico nutelle in žlico pudingove mase.**
5. **Palačinke zvijemo in zlagamo v pekač.**
6. **Palačinke prelijemo s preostalim pudingom (če nam je ostal). Lahko jih po vrhu potresemo tudi z rozinami.**
7. **Počakamo, da se puding strdi ali pa ponudimo še tople.**
8. **Tako pripravljene palačinke lahko v ognjevarnem pekaču za 15 min pogrejemo v pečici na 180-200°C, če imamo raje tople.**

**PA DOBER TEK!**