

Палатшинкен

Слово «палатшинкен» венгерского происхождения, но корень его образован от латинского «плацента», обозначающего «пирог». Ну а по этому интересному рецепту мы приготовим с вами вкусные и оригинальные пирожные к чаю.



150 г муки, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, щепотка соли, 200 г молока, 100 г маргарина.

Для украшения: творог, смешанный с сахарной пудрой и натёртым на мелкой тёрке шоколадом, измельчённые цукаты, орехи.

Перемешать муку, яйца, сахар, соль, молоко, размягчённый маргарин и оставить тесто на полчаса.

Из теста сформировать круглые изделия, так называемые палатшинкен, и запечь их на сковороде в растительном масле с двух сторон.

Готовые пирожные украсить сладким творогом, который можно выложить при помощи кондитерского шприца, мармеладом или цукатами, любыми тёртыми орехами или какими-либо другими сладостями, приятными для вашего вкуса.