

Daring Bakers: Baklava Palacsinta

(gluten-, cukor-, tejmentes)

A palacsintához:

20 dkg rizs liszt

2,5 dl víz

2 tojás

3 ek olaj

A sziruphoz:

40 dkg méz

1 rúd fahéj

3 szegfűszeg

1 csipet szerecsendió

3 ek citrom leve

+ kb. 12 ek darált dió

A palacsintához keverjük össze minden hozzávalót egy edénybe, majd hagyjuk fél órát állni a hűtőben. Sütésnél ügyeljünk 2 dologra:

- 1. Mindig keverjük újra a tésztát, mert a rizsliszt leül az aljára*
- 2. Ne használjunk spatulát a palacsinta megforgatására, mert nagyon török, hanem csak dobjuk a levegőben. Jó móka!*

A sziruphoz mindent beleöntünk egy hőálló edénybe, felforraljuk, majd kis lángon 10 percig főzzük.

Összeállítás:

A palacsintákat frissen sütvé rétegezzük a dióval úgy, hogy 4 réteg palacsinta és 3 réteg dió legyen. Vágjuk fel óvatosan, majd öntsük le sziruppal. Hagyjuk hűlni, majd hűtőben tároljuk.