



# Eslovaquia

Nome: Eslovaquia  
Capital: Bratislava  
Idioma/s: Eslovaco  
Poboación: 5.460.000  
Extensión: 49.034 km<sup>2</sup>

## Lugares de interés:

- Casco antigo
- Catedral de santa Isabel
- Castelo Devin
- Zelené pleso
- Kosice Historical Centre
- Kalvára
- Church of St.Egidius
- Castelo Bojnice

## Outras informacións:

Eslovaquia é un dos tesouros mellor gardados do centro de Europa.

O Alto Tatra: é un paraíso para senderistas e amantes dos deportes de montaña.

O río Dunajec: é un dos lugares máis interesantes que ver en Eslovaquia.

## RECEITA palačinky(PANCAKES)

### *Ingredientes:*

- 150gr fariña.
- Leite de aveau.
- 1 ovo.
- Azucre de vainilla.
- Azucre de caña
- 1 mazá.
- Sal.
- Aceite de xirasol .

### *Elaboración:*

1. Nunha cunca dun batedor de repostería, bata os ovos lixeiramente co extracto de vainilla.
2. Nunha cunca grande, combine a fariña, o extracto de vainilla e o sal. Mentres bate, anada lentamente o leite e a continuación, a auga con gas. Verta esta mestura na cunca do batedor onde están os ovos e bata ata que a masa quede suave. Teña coidado de non bater demasiado.
3. Cubra o recipiente cunha envoltura de plástico e déixeo repousar no refrixerador durante polo menos 1 hora ou durante toda a noite.
4. Quente unha tixola antiadherente de 20 cm ou unha tixola para crepes, a lume alto. Cunha toalla de papel empapada en aceite unte a tixola cubrindo toda a superficie.
5. Antes de verter a masa, espere ata que a tixola estea moi quente.
6. Cun cullerón, verta uns 80 ml de masa para crepes na tixola quente.
7. Incline a tixola rapidamente en todas as direccións para que a masa cubra toda a superficie.
8. Inmediatamente, verta o exceso de masa de volta á cunca.
9. Cocíñe durante uns 20 segundos ou ata que o lado inferior da crepe estea dourado.
10. Cunha espátula, despegamos con coidado os bordos da crepe e dámoslle a volta.
11. Voltee a crepe só unha vez durante a cocción.
12. Cando estea cocida, deslice a crepe da tixola sobre un prato.
13. Cocíñe o resto da masa da mesma maneira, engraxando a tixola de cando en vez.