

# Czekoladowe naleśniki z truskawkami - przepis



Autor: **ilovebakepl**  
Przepisów: **160** Ocena: **3333**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



## Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 3 łyżki kakao
- 2 łyżki cukru
- 300 g truskawek
- ok. 300g serka waniliowego np. Danio

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy do miseczki, następnie dodajemy cukier, kakao, mleko, jajka. Mieszamy wszystko mikserem lub trzepaczką, odstawiamy na 15 min. Truskawki kroimy na plasterki. Patelnię rozgrzewamy i wacikiem nasączonym olejem przecieramy patelnię przed pieczeniem każdego naleśnika. Wylewamy chochlą ciasto i smażymy cienkie naleśniki. Na usmażone naleśniki nakładamy warstwę serka i truskawek, składamy i polewamy sosem czekoladowym lub podajemy oprószone cukrem pudrem. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: