

Kiwi w kakaowej pajęczynie



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 930

1-2 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 1 szklanka
- mleko, 0,4 l
- sól, szczypta
- jajko, 2 szt.
- kakao, 4 łyżki
- cukier waniliowy, 1 łyżka
- olej, 1 łyżka
- serek waniliowy, 1 opakowanie
- kiwi, 2szt

Sposób przygotowania:

- 1 Mieszamy mąkę z mlekiem. Dodajemy pojedynczo jajka, sól, kakao, cukier waniliowy i olej. Mieszamy dokładnie ciasto i wstawiamy do lodówki na ok.10 minut. Smażymy na gorącej! patelni wylewając łyżeczką (albo szprycą) dowolny wzór - pajęczynę. Smażymy z obydwu stron delikatnie obracając , by nie rozerwać naleśnika.
- 2 Układamy na talerzu. Przykrywamy serkiem i pokrojonymi w plastry kiwi. Przykrywamy drugim naleśnikiem. Posypujemy cukrem pudrem!

Twoje notatki do przepisu: