

Kukurydziane naleśniki z granatem

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5521**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto naleśnikowe :
- mąka kukurydziana 1 1/2 szklanki
- mąka pszenna 1/4 szklanki
- mleko 2 szklanki
- jaja 2 szt
- cukier drobny 4 łyżki
- olej do smażenia
- Dodatki :
- granat 1/2 szt
- śmietana 30 % 1 szklanka
- cukier puder 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Jaja ubić z cukrem, następnie dodać mąkę kukurydzianą i pszenną. Stale miksując wlewać mleko, dokładnie składniki połączyć. Na rozgrzanym oleju smażyć naleśniki na złoty kolor z obu stron.
- 2 Śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem. Usmażone naleśniki smarować śmietaną i dodać pestki granatu. Składać naleśniki w dowolny sposób, ozdobione śmietaną i posypane granatem. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: