

Kukurydziane naleśniki z granatem



Autor: **Steve**

Przepisów: **510** Ocena: **5535**



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: