

naleśniczki



Autor: **JUSTYSIA24**
Przepisów: 6 Ocena: 59



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mleko, 0,5 l
- jajka, 5 sztuk
- olej, łyżeczka
- mąka, wg uznania
- cukier wanilinowy, 1 opakowanie
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- dżem tuskawkowy

Sposób przygotowania:

- 1 rozrabiamy ciasto naleśnikowe: mieszamy łyżką mleko, jajka, olej i cukier, dodajemy kubek mąki i dopiero wtedy mieszamy mikserem, kiedy wszystkie składniki się połączą dodajemy pomału tyle mąki aby ciasto było troszkę gęściejsze niż na naleśniki np do krokietów.
- 2 odstawiamy ciasto na godzinę. na bardzo mocno rozgrzaną patelnię (bardzo ważną aby olej nie był za zimny) łyżką wykładamy-wylewamy kleksy ciasta. smażymy na złotobrązowo. gorące wykładam na talerz i posypuję cukrem pudrem, odstawiam do wystygnięcia
- 3 wykładam pare sztuk na talerzyk i dekoruję dżemem:-) smacznego

Twoje notatki do przepisu: