

Naleśniki



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **619** Ocena: **9087**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- **CIASTO:**
- -250 g. mąki tortowej -3 jajka -375 ml.mleka
- -50 g.rozpuszczonego masła lub oleju
- -1 cukier waniliowy
- **NADZIENIE w/g własnego gustu :**
- np.-serek homogenizowany -twarożek słodki - dżem-powidła -nutella
- **DO POLANIA:**
- np. śmietana 18 % - rozpuszczona czekolada - sos truskawkowy itp.

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystko składniki na ciasto zmiksować .Lać chochelką na rozgrzaną patelnię,którą wcześniej cienko smarujemy olejem. Smażyć naleśniki z obu stron. Układać na talerzu. (Do smarowania patelni, używam przekrojonego ziemniaka,nadzianego na widelec.)
- 2 Naleśniki smarować ,w/g upodobania i składać w kopertę.Przed podaniem podsmażyć na patelni. Podawać polane np. sosem truskawkowym i z maślanką.

Twoje notatki do przepisu: