

Naleśniki "Arabskie" z jabłkami



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: **130** Ocena: **77963**

3-4 os. 60 min łatwe dostępne



Składniki:

- Z podanej porcji wyjdzie około 12 naleśników
- na ciasto:
 - 1 szklanka letniego mleka (250 ml)
 - ½ szklanki letniej wody (125 ml)
 - 150 g mąki pszennej (niepełna szklanka 250 ml)
 - 1 łyżka cukru
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - ½ łyżeczki drożdży suchych
- na farsz:
 - 3 jabłka (około 600 g)
 - około 2 łyżek masła
 - cukier do smaku
 - i jeżeli lubimy cynamon

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotuję ciasto:
Do miski wlewam letnie mleko, letnią wodę, dodaję cukier, drożdże i mieszam. Miskę odstawiam na około 10 minut.

Następnie dodaję mąkę, proszek do pieczenia i mieszam różgą (można użyć miksera), tak żeby nie było grudek mąki. Następnie nakrywam ściereczką i odstawiam na 30 minut, w ciepłe miejsce.



- 2 W tym czasie przygotowuję jabłka:
Jabłka obieram, usuwam gniazda nasienne i kroję w drobną kostkę.

Na patelni rozgrzewam masło, dodaję jabłka i smażę około 10 minut, tak żeby jabłka zmiękły. Pod koniec dodaję do smaku cukier, mieszam i jeszcze przez chwilę smażę, żeby cukier się rozpuścił.

Tak przygotowane jabłka odstawiam do wystudzenia.

- 3 Smażenie naleśników:
Patelnię smaruję olejem (użyłam do tego pędzelka), i na rozgrzaną patelnię nakładam około 3 łyżek ciasta. Naleśniki smażę na małym płomieniu, tak żeby spód był lekko brązowy a góra sucha, naleśników nie przewracam na drugą stronę.
Po usmażeniu naleśnika, patelnię ponownie smaruję olejem.



- 4 Usmażony, ciepły naleśnik sklejam tak, aby powstał rożek.



- 5 Końcowe przygotowanie naleśników:
Do naleśników w kształcie rożka nakładam jabłka i posypuję cynamonem. Naleśniki są gotowe.

Naleśniki z jabłkami są gotowe, można podawać. Życzę smacznego.
Pozdrawiam Babcia Ewa



Twoje notatki do przepisu: