

Naleśniki cienkie i elastyczne – idealne ciasto naleśnikowe



Autor: **KuchniauPoli**
Przepisów: **54** Ocena: **1592**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mleko 2 % 1 szklanka
- woda gazowana 1 i 1/3 szklanki
- mąka tortowa 350 g
- jajka 2
- Olej rzepakowy 15 ml
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski, dodać szczyptę soli i wymieszać. Dodać składniki płynne i jajka, całość zmiksować na gładko. Ciasto odstawić na 15-20 minut, ponownie wymieszać. Konsystencja ciasta powinna być na tyle odpowiednia, aby swobodnie rozprowadzić je. W razie potrzeby dolać odrobinę gazowanej wody.
- 2 Mocno rozgrzaną patelnię posmarować odrobiną oleju. Następnie 2/3 chochli wylać na patelnię jednocześnie obracając ją okrężnymi ruchami, aby ciasto dobrze rozprowadzić. Smażyć na wysokiej mocy palnika przez chwilę, aż ciasto będzie odchodzić od brzegów patelni i zacznie się rumienić. Usmażone naleśniki układać jeden na drugim, wówczas dłużej pozostaną ciepłe.

Twoje notatki do przepisu: