

Naleśniki maślane



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 277 Ocena: 13809

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 250 g
- Mleko 250 ml
- Woda 250 ml
- Jajko
- Sól szczypta
- Cukier płaska łyżeczka
- Cukier waniliowy łyżeczka
- Masło 30 g roztopione i przestudzone

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy cukry oraz jajko. Całość miksujemy dodajemy szczyptę soli, wodę, mleko, mąkę partiami. Gdy wszystkie składniki się połączą dodajemy masło i ponownie krótko miksujemy.

Smażymy jak standardowe naleśniki. Patelnię smarujemy odrobiną oleju. Podajemy z ulubionymi dodatkami. U mnie z twarogiem i podsmażone na maśle. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: