

# Naleśniki Śniadaniowe.



Autor: **SlodkoSlodka83**  
Przepisów: **601** Ocena: **12591**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 8 szt.
- 2 jajka L
- 3/4 szkl.mleka
- 1/4 szkl.wody
- pół łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru trzcinowego
- parę kropli ekstraktu z wanilii
- 3 łyżki oleju
- 1 szkl.mąki pszennej
- 20 g budyniu waniliowego(pół paczki)
- Nadzienie:
  - 250 g twarogu półtłustego
  - cukier i cukier waniliowy do smaku
  - 2,3 łyżki mleka lub śmietany
- Dodatkowo:
  - ulubione owoce
  - 2 paski czekolady białej

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbić jajka,wlać mleko,wodę,ekstrakt z wanilii i olej,wsypać sól i cukier,następnie przesiać przez sitko mąkę z budyniem,całość zmiksować krótko na jednolite ciasto,tak aby nie było grudek,odstawić na 15 min.i smażyć na rozgrzanej patelni,na średnim ogniu z obu stron na rumiano.Przed usmażeniem pierwszego naleśnika natłuścić patelnię,przesmarować lekko olejem.
- 2 W misce rozgnieść twaróg z cukrami,wlać mleko i wymieszać tak,żeby można było nadzienie swobodnie rozsmarować na naleśniku.  
Naleśniki składać wedle uznania,gotowe udekorować ulubionymi owocami,oraz roztopiona na parze czekoladą.  
Mój syn uwielbia takie śniadanie w weekendy ;-)  
Zawsze robię z podwójnej porcji i na drugi dzień tylko podsmażam.

## Twoje notatki do przepisu: