

Naleśniki Śniadaniowe.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **601** Ocena: **12599**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 8 szt.
- 2 jajka L
- 3¼ szkl.mleka
- 1¼ 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 roztopioną 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: