

Naleśniki z jabłkami

Autor: **sikorka21**Przepisów: **27** Ocena: **3176**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 0,25 kg
- mleko, szklanka
- woda gazowana, szklanka
- jajka, 2 szt
- jabłka, 4 szt
- cynamon, szczypta
- cukier, szczypta
- gorzka czekolada, kilka kostek
- sól, szczypta
- 2 jajka

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto na naleśniki : Oddzielić żółtka od białek, białka ubić na sztywną pianę i powoli dodawać resztę składników w kolejności mleko, żółtka, sól, mąka, woda. Smażyć na rozgrzanej patelni [najlepiej na teflonowej] Jabłka zetrzeć na grubej tarce, przesmażyć na maśle z cukrem i cynamonem, tak przygotowane nadzienie jabłkowe kłaść na gotowe naleśniki i zawijać w rurony. Można podawać polane gorzką czekoladą rozpuszczoną w kąpeli wodnej i bitą śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: