

Naleśniki z kremówką



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **555** Ocena: **7538**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- **CIASTO:**
- -125 g mąki -2 łyżki drobnego cukru -szczypta soli
- -2 jajka -325 ml mleka -100 ml śmietany kremówki 30 %
- **NADZIENIE:** w/g własnego gustu
- **DO SMAŻENIA:** -olej

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę , cukier i sól wsypać do miski, wymieszać. Dodać jajka, 100 ml mleka, ciągle mieszając trzepaczką. Dolać resztę mleka i kremówki, zmiksować. Patelnię posmarować odrobiną oleju i podgrzać. Nalewać cienką warstwę ciasta i smażyć około 1 minuty. Gdy na całej powierzchni ukażą się dziurki, odwrócić naleśnik i smażyć kolejne 30-40 sekund. Przełożyć na talerz. Smarować w/g własnego gustu i składać w kopertę albo zwijać.



- 2 Można zamiast mąki dać proszek budyniowy waniliowy, są wtedy jeszcze delikatniejsze. Podawać z dowolnym słodkim nadzieniem, polane śmietaną 18 %, albo owocowym sosem.



Twoje notatki do przepisu: