

Naleśniki z serem

Autor: **BM87**Przepisów: **91** Ocena: **1542**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 4 szklanki
- jajka, 2 sztuki
- proszek do pieczenia, pół łyżeczki
- sól, szczypta
- mleko, szklanka
- woda gazowana, 0,5 szklanki
- olej (do smażenia i do ciasta), łyżka do ciasta
- cukier waniliowy (do ciasta), łyżeczka
- cukier (do ciasta), 2 łyżki
- serek homogenizowany - waniliowy, 2 opakowania

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wlewam mleko, wodę, łyżkę oleju. Woda gazowana sprawia, że naleśniki są bardzo miękkie i puszyste. Następnie wbijam jajka, dodaję mąkę, sól, cukier biały i waniliowy oraz proszek do pieczenia.
- 2 Wszystkie składniki dokładnie mieszam, aby wyeliminować wszystkie grudki. Najczęściej używam w tym celu miksera, żeby ciasto było gładkie i jednolite.
- 3 Rozgrzewam patelnię. Dodaję trochę oleju, aby naleśniki nie przywarły. Tutaj doskonale sprawdza się patent mojej Mamy - na małą miseczkę wlewam olej, w którym moczę kawałek gazy. Za pomocą widelca smaruję gazą patelnię. Dzięki temu rozprowadzam niewielką warstwę oleju na powierzchni patelni. Ciasto naleśnikowe nie przywiera, a ja ograniczam do minimum ilość tłuszczu. ;)
- 4 Usmażone naleśniki przekładam serkiem homogenizowanym i... GOTOWE! :)
- 5 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: