

Naleśniki z serem i mango.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **706** Ocena: **13228**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO
- 1,5 szkl mleka
- 1 szkl wody
- 2 jajka
- 1,5 -2 szkl.mąki
- szczypta soli
- Mango
- ser z wiaderka 0/5kg
- cukier waniliowy
- 3 łyżki cukier puder
- 2 jajka
- masło klarowane lub inny tłuszcz jaki używacie.

Sposób przygotowania:

- 1 Zrobić ciasto na naleśniki .Usmażyć cieńkie placki.

W misce utrzeć żółtka z cukrem pudrem ,dodać ser,cukier waniliowy oraz ubitą pianę z białek. Na końcu dać pokrojone w kostkę mango i wymieszać.

Na placki naleśnikowe kłaść łyżką ser z mango,zawinąć w trójkąty i zapiec na maśle klarowanym.

Podawać z łyżką sera i paskami mango.Można posypać cukrem pudrem.



2 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: