

Pyszne naleśniki z domowymi powidłami i czekoladą



Autor: **slodkisentyment**
Przepisów: **83** Ocena: **1076**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 szklanki mleka
- 1 szczypta soli
- 3 jajka
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżeczki cukru albo ksylitolu
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 3/4 szklanki mąki
- Dodatkowo:
- 1 czekolada mleczna
- powidła śliwkowe
- 1/4 szklanki mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko, sól, olej, cukier, cukier waniliowy i jajka mieszam dokładnie w misce. Najlepiej rózgą, żeby wszystkie składniki dobrze się wymieszały. Następnie dodaję stopniowo mąkę. Mieszam, aż mąka dobrze się połączy z ciastem, bez grudek. Ciasto odstawiam na 15 minut, żeby "dojrzało". Ciasto nabierze większej gęstości od mąki.
- 2 W tym czasie rozpuszczam czekoladę w 1/4 szklance mleka. Na rozgrzaną patelnię wlewam chochelkę ciasta naleśnikowego i smażę z dwóch stron. Na usmażony naleśnik nakładam powidła śliwkowe (najlepsze oczywiście domowe) i całość polewam czekoladą.
Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: