

Torcik naleśnikowy z bitą śmietaną i jabłkami



Autor: **monikamilan**
Przepisów: 7 Ocena: 116

3-4 os. 30 min średnie przystępne



monikamilan | Smaker.pl

Składniki:

- CIASTO NALEŚNIKOWE:
- jajka, 3 sztuki
- mleko, 1,5 szklanki
- woda, 1,5 szklanki
- mąka, 2 i 1/4 szklanki
- sól, szczypta
- WARSTWY:
- Śmietana kremówka
- cukier puder, według uznania
- śmietan-fix
- jabłka (b. duże), 2
- cynamon, według uznania (ok. łyżeczka)
- cukier, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Mikserem połącz składniki na ciasto: jajka, mleko, wodę, mąkę i sól. Usmaż naleśniki (trochę grubsze, nie takie cieniutkie).
- 2 Jabłka obierz i pokrój w drobną kostkę. Do garnka nalej wody (tyle żeby przykryła dno). Wsyp jabłka, dodaj cynamon i cukier. Duś jabłka, co jakiś czas mieszając, aż jabłka utworzą jednolitą masę (albo prawie, żeby czuć kawałki owoców).
- 3 Śmietanę kremówkę lekko ubij. Śmietan-fix zmieszaj z cukrem pudrem (według uznania) i dodaj do śmietany. Następnie ubijaj do uzyskania pożądanej konsystencji.
- 4 Ułóż torcik z naleśników przekładając je naprzemiennie bitą śmietaną i jabłkami.
- 5 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: