

Zebrowe omleciki



Autor: **MargeritaSoul**
Przepisów: 4 Ocena: 2



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajko, 1
- cukier, 4 łyżeczki
- mąka, 0,5 szklanki
- mleko, 2 łyżki
- sok z cytryny, kilka kropel
- kakao, 1 łyżeczka
- cukier waniliowy, 1 łyżeczka
- masło, mały kawałek do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Jajko ubijamy na najwyższych obrotach z 4 łyżeczkami cukru.
- 2 Dodajemy powoli mąkę, najpierw delikatnie mieszając a następnie miksując. Po dodaniu 0,5 szklanki mąki miksujemy do otrzymania gładkiej masy.
- 3 Dodajemy 2 łyżki mleka i kilka kropel soku z cytryny, mieszamy.
- 4 Przelewamy połowę ciasta do drugiej miseczki i dodajemy do niej 1 łyżeczkę kakao. Do pierwszej miseczki dodajemy 1 łyżeczkę cukru waniliowego.
- 5 Na patelni do naleśników rozgrzewamy mały kawałek masła. Jedną łyżeczką nakładamy białą masę a następnie robimy kleksy i dowolne wzorki kakaową masą. Można na białym omlecie zrobić oczka, nosek i uśmiech oraz uszy.
- 6 Omleciki podajemy ciepłe do spożycia. Jeżeli ktoś lubi, może udekorować je świeżymi owocami, cukrem pudrem lub dżemem. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: