

Naleśnik z nadzieniem

Przepis dodany przez użytkownika filusmc



Naleśnik na słodko wypełniony lodami i owocami

Czas przygotowania: 5 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- Lody - 100 ml
- Owoce - 50 g
- Bitą śmietana - 30 ml
- Polewa czekoladowa - 20 ml
- Mleko - 100 ml
- Jaja - 1 szt.
- Mąka - 50 g
- Sól - 1 szczypta(y)
- Cukier - 10 g

Przydatne akcesoria:

Miseczka, patelnia, trzepaczka różgowa, łyżka, chochelka, łopatką drewnianą i plastikową

Etapy przyrządzania:

1. Na początek należy przygotować ciasto naleśnikowe:
Wlać mleko do miseczki, wbić jajo, i dokładnie roztrzepać, dodać sól, cukier i mąkę wymieszać na jednolitą masę. Następnie nastawić patelnię z znikomą ilością tłuszczu i odpowiednio rozgrzać, wlać ciasto na patelnię i wysmarzyć naleśniczką. Po usmarzeniu położyć na talerz i umieścić na naleśniku lody. Zwinąć naleśnika w rulon i po zwinieniu z obydwóch stron (włożyć) owoce. Następnie dodać bitą śmietanę dookoła naleśnika i polać sosem czekoladowym. Życzę smacznego !!!

Jak podawać?

Podawać na ciepło najlepiej po skromnym obiedzie, ponieważ ten deser jest bardzo syty.

Uwagi:

Po zawinięciu lodów w naleśnik podawać jak najszybciej by lody się nie rozpuściły