

Cytrynowe naleśniczki

Przepis dodany przez użytkownika Kicia42



Pyszne, raczej na słodko. Podawane na obiad, deser i jako mała przekąska.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 1 szkl.
- cukier - 1 łyżka(i)
- sól - 1/4 łyżeczka(i)
- cytryna - 1 szt.
- jajka - 3 szt.
- mleko - 2 szkl.
- masło - tyle ile potrzeba

Przydatne akcesoria:

2 miski

tarka

trzepaczka

patelnia

drewniana łopatka

Etapy przyrządzania:

- 1.** Wymieszaj w misce mąkę, cukier i sól. Starkuj skórkę cytryny i dodaj do miski.
- 2.** Oddziel białka od żółtek
Białka ubij w osobnej misce, żółtka wymieszaj.
- 3.** Wszystko razem wymieszaj w misce. Po woli mieszając, dodawaj mleko.
- 4.** Nagrzej patelnię, dodaj trochę masła i nalewaj ciasto
- 5.** życzę Smacznego :)

Jak podawać?

Można jej jeść na sucho, ale także z różnymi dodatkami. Każdy może pokazać swoje umiejętności kulinarne i według smaku, ozdobić je.

Uwagi:

Niewielka ilość skórki cytrynowej może oddać dużo smaku i aromatu. Ciepłe naleśniki są najsmaczniejsze.