

Naleśniki

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85



Troszkę inne niż tradycyjjne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ser biały - 500 g w wiaderku
- mąka -
- mleko -
- woda mineralna (gazowana) - ok. 1 szkl.
- cukier -
- cukier waniliowy -
- jajka - 4-5
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżeczka(i)
- żółtka - 1-2
- śmietanka 30% (słodka) - 500 ml
- cukier puder - 4 łyżka(i)
- ananas, brzoskwinie lub mandarynki - 1 puszka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** CIASTO:
olej
mąka
mleko
ok 1 szkl. wody mineralnej (gazowanej)
ciut soli
ciut cukru
4-5 jajek

*ubijam białka (w oddzielnej misce), dodaję ciut soli
*mieszam: mleko, wodę, żółtka, dodaję później mąki, cukru i 1 łyżeczkę kawy rozpuszczalnej,
*mieszam białka z ciastem (łyżką), dodaję oleju
- 2.** SER:
ser biały w wiaderku
cukier (do smaku)
cukier waniliowy (pół opakowania)
1-2 żółtka

*z żółtek i cukrów robię kogla mogła ;p który dodaję do sera
- 3.** BITA ŚMIETANA i OWOCE:
ze śmietanki 30% i 4 łyżek cukru pudru ubijamy mikserem bitą delikatną śmietaną

owoce z puszki np ananas, brzoskwinie, mandarynki co kto woli kroimy w kostkę
- 4.**
 1. smażymy ciasto na naleśniki
 2. robimy naleśniki (na jedna połowę rozsmarowujemy ser i składamy na pół i jeszcze raz na pół)
 3. najlepsze są obsmażone na maśle
 4. na przestygniętego kładziemy bitą śmietaną i troszkę owoców

OTO CALA FILOZOFIA

SMACZNEGO

