

Imbirowe naleśniki z truskawkami



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2527 Ocena: 18505



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki:
- Jajka 3 szt.
- Żółtko jaja 1 szt.
- Cukier 2 łyżki
- Szczypta soli
- Mąka 12 dag
- Mleko 1 szklanka
- Rum 2 łyżki
- Starty świeży imbir 2 łyżki
- Masło klarowane do smażenia
- Truskawki 1 kg
- Cukier puder
- Śmietana

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Rozbełtać 4 żółtka z cukrem i szczyptą soli, wlać mleko i wsypać mąkę. Dokładnie wyrobić ciasto, dodać rum, starty imbir i na koniec ubitą na sztywno pianę z białek. Smażyć na rozgrzanym maśle klarowanym z obu stron na złoty kolor. Truskawki zgnieść widelcem, wymieszać ze śmietaną, w razie potrzeby lekko pocukrować, połączyć naleśniki i podawać.

Twoje notatki do przepisu: