

Mięciutkie knedle z borówkami z ciasta parzonego bez ziemniaków, szybkie i pyszne



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **243** Ocena: **9424**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto
- -500ml mleka 2% -2 łyżki masła -1,5 szklanki mąki pszennej tortowej
- -3 żółtka -0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
- NADZIENIE i SOS
- -400g borówek -1 cukier waniliowy
- -2 łyżki cukru -4 łyżki śmietany -0,5 szklanki mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od przygotowania ciasta parzonego. Do garnka wlewamy mleko oraz dajemy masło. Gdy zacznie się gotować wsypujemy 1,5 szklanki mąki i mieszamy aż powstanie coś na kształt ciasta na ptysie. Ciasto studzimy 10 minut, wbijamy żółtka, dodajemy mąkę ziemniaczaną i wyrabiamy ciasto, jak się klei dodajemy mąki pszennej. Ciasto ma być gładkie i elastyczne.



- 2 Dzielimy je na małe kawałki, nadziewamy borówkami (borówki należy wymieszać z 1 łyżką cukru i cukrem waniliowym) do borówek, które zostały dajemy łyżkę cukru oraz mleko i śmietanę i blendujemy na gładki sos.



③ Knedle gotujemy aż do wypłynięcia.

I gotowe :-) Są rewelacyjne, mięciutkie i szybkie, polecam gorąco :-)



Twoje notatki do przepisu: