

Naleśniczki "czarne i białe"



Autor: **EwwRaa**

Przepisów: **29** Ocena: **744**



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 60 dkg
- mleko, 120 ml
- Jaja, 4
- olej, 6 łyżek + do smażenia
- cukier waniliowy, 32 g
- kakao, 3 łyżki
- cukier, 12 łyżek
- twaróg półtłusty, 50 dkg
- dżem lub marmolada, 350 g
- sok z cytryny, 2 łyżki
- skórka cytrynowa, otarta z 1/2 cytryny
- sól, szczypta
- cynamon, 1/4 łyżeczki
- masło, ok. 1/2 kostki

Sposób przygotowania:

- 1 2 jaja ubić na puszystą masę z 6 łyżkami cukru dodając 2/3 cukru waniliowego, sól i 4 łyżki oleju. Ubijając dodawać na przemian mleko i mąkę. Masę podzielić na dwie równe części, do jednej z nich dodać kakao i jeszcze 2 łyżki oleju. Ciasta odstawić na około pół godziny.
- 2 Twaróg dokładnie rozgnieść w misce, dodać 2 jaja, pozostałą część cukru waniliowego i cukru, cynamon, sok z cytryny i skórkę cytrynową. Dokładnie zmiksować.
- 3 Naleśniki usmażyć kolejno - jasne i ciemne, smarując patelnię pędzelkiem moczonym w oleju. Ja smażyć je na malutkiej patelni - ciekawiej się prezentują; więcej z tym pracy, ale moje dzieciaki uwielbiają właśnie takie malutkie :)))
- 4 Jasne naleśniki przekładać ulubionym dżemem, ciemne twarogiem. Składać w koperty.
- 5 Ułożyć naleśniki na dwóch blachach wysmarowanych masłem, na wierzch położyć wiórki masła, zapiekać w piekarniku nagrzanym do 150 stopni przez około 10 - 12 min.
- 6 Naleśniki podawać na gorąco, posypane cukrem pudrem. Smacznego :)))

Twoje notatki do przepisu: