

# Naleśniki crÊpes



Autor: **andalmatiner**  
Przepisów: **114** Ocena: **705**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 300 ml mleka 3,2%
- 300 ml wody
- 45 g cukru kryształu drobnego
- szczypta soli morskiej
- 5 jajek
- starta skórka z cytryny lub pomarańczy
- 50 g roztopionego masła extra 82%
- 1 łyżka stołowa wody różanej lub z kwiatu pomarańczy
- masło do smażenia

## Sposób przygotowania:

1. Z mąki, mleka, wody, cukru i soli wyrób w misce ciasto.
2. Oddziel żółtka od białek i ubij białka na w miarę sztywną pianę.
3. Żółtka, skórkę z cytryny lub pomarańczy, masło i wodę różaną lub z kwiatu pomarańczy wymieszaj i połącz z mieszanką mączną i ostrożnie połącz z nią pianę.
4. Odstaw na 30 minut. Na patelni roztop odrobinę masła.
5. Nalej na patelnię małą chochlę ciasta i smaż naleśniki z obu stron do zrumienienia.
6. Od razu podawaj.
7. Smacznego :-)

\* W lodówce możesz je przechowywać do dwóch dni.

## Twoje notatki do przepisu: