

Naleśniki - Wspaniale!



Autor: **ziembulka**
Przepisów: **69** Ocena: **1350**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- ciast naleśnikowe:
 - 1/2 l mleka
 - 2 jajka
 - 2 szklanki mąki pszennej
 - 3 łyżki oleju
 - 1 szklanka mocno gazowanej wody mineralnej
- nadzienie:
 - 1/2 litra mleka [odlać pół szklanki]
 - 1 budyń czekoladowy bez cukru
 - 2 łyżki cukru, banany pokrojone w plasterki
- sos truskawkowy:
 - 500 gram mrożonych truskawek
 - 3/4 szklanki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Naleśniki:
wszystkie składniki prócz wody mineralnej umieścić w misce i zmiksować. Na końcu dodać wodę zmiksować i smażyć naleśniki na bardzo gorącej patelni [bez dodatku tłuszczu].

Ze względu na nadzienie robiłam średniej grubości placki, wyszło mi 10.

Budyń ugotować wg przepisu na opakowaniu. Delikatnie przestudzić ma być ciepły.

Sos :

truskawki umieścić w garnku i gotować ciągle mieszając aż sok się zredukuje do połowy.

- 2 Każdy naleśnik smarować 2 łyżkami budyniu na to ułożyć plasterki banana i złożyć kopertę. Obficie polać sosem razem z truskawkami.

Smacznego! ;)



Twoje notatki do przepisu: