

Naleśniki z truskawkami



Autor: **EIMar**

Przepisów: **238** Ocena: **2714**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 litra mleka
- 8 łyżek (dużych) mąki pszennej
- 100ml oleju
- 1 szklanka wody mineralnej gazowanej
- 2 jajka
- 1/2 kg truskawek
- 1 łyżka miodu
- wiórki kokosowe

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników przygotować ciasto, i usmażyć naleśniki.



- 2 Truskawki obrać opłukać. Osuszone truskawki rozgnieść widelcem lub zmixować blenderem. Na koniec dodać miód (jeżeli nie mamy lub nie lubimy miodu, możemy użyć dowolnego cukru).

Koktajl nakładamy na środek naleśnika, następnie posypujemy kokosem i składamy w trójkąt.

Najsmaczniejsze są podawane na ciepło.

Twoje notatki do przepisu: