

Puszyste naleśniki



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **439** Ocena: **2234**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Jajka kurze - 2 szt.
- Cukier kryształ - 3 łyżki
- Jogurt naturalny - 200 g
- Budyń o smaku waniliowym - 60 g - 1 szt.
- Mąka pszenna - 1 1/2 szklanki
- Mleko - 1/2 szklanki
- Olej - 4 łyżki
- Serek biały - 250 g - kostka
- Mandarynki - 3 szt.
- Śmietana 18 % - 3 łyżeczki
- Cukier puder - 2 łyżki + do posypania
- Szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka wybić dodać szczyptę soli oraz cukier kryształ ubić na puszysto. Dodać jogurt i budyń utrzeć robotem. Mąkę przesiać, dodać do utartych składników, mleko i dalej ucierać na końcu dodać olej. Gdy ciasto będzie miało jednolitą konsystencję pozostawić aby odpoczęło.
- 2 Patelnię rozgrzać, wlewać cienkim strumieniem rozprowadzając po patelni. Smażyć na rumiano z obu stron. Przewracać delikatnie gdyż są puszyste.
- 3 Serek wymieszać z cukrem pudrem i śmietaną. Mandarynki obrać, zblendować. Naleśniki posmarować serkiem, nałożyć trochę musu mandarynkowego, złożyć naleśniki.
- 4 Posypać po wierzchu cukrem pudrem, można poleć sosem czekoladowym oraz dodać kleksa ze śmietany.



Twoje notatki do przepisu: