

# Pyszne naleśniki z domowymi powidłami i czekoladą



Autor: **słodkisentyment**

Przepisów: **47** Ocena: **531**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 szklanki mleka
- 1 szczypta soli
- 3 jajka
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżeczki cukru albo ksylitolu
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 3/4 szklanki mąki
- Dodatkowo:
  - 1 czekolada mleczna
  - powidła śliwkowe
  - 1/4 szklanki mleka

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko, sól, olej, cukier, cukier waniliowy i jajka mieszam dokładnie w misce. Najlepiej różgą, żeby wszystkie składniki dobrze się wymieszały. Następnie dodaję stopniowo mąkę. Mieszam, aż mąka dobrze się połączy z ciastem, bez grudek. Ciasto odstawiam na 15 minut, żeby "dojrzało". Ciasto nabierze większej gęstości od mąki.



- 2 W tym czasie rozpuszczam czekoladę w 1/4 szklance mleka.

Na rozgrzaną patelnię wlewam chochelkę ciasta naleśnikowego i smażę z dwóch stron. Na usmażony naleśnik nakładam powidła śliwkowe (najlepsze oczywiście domowe) i całość polewam czekoladą.  
Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: