

Cieniutkie naleśniki do krokietów



ALEKSANDRA/OLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	4 szklanki
mąka pszenna	3 szklanki
jajko	4 sztuki
sól	2 szczypty
olej	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Składniki wymieszać dokładnie trzepaczką. Ciasto odstawić do lodówki na 30 minut.
- KROK 2 Po tym czasie smażyć cieniutkie naleśniki nie za długo aby się nie przypaliły.
Ja patelnie przecieram pędzelkiem zamoczonym w oleju (co drugi lub trzeci naleśnik)
- KROK 3 Usmażone naleśniki układać jeden na drugim.
Nie ma potrzeby przykrywania ich.
Są elastyczne i nie rwą się podczas zwijania krokietów.

SMACZNEGO