

## Mini naleśniki z musem jabłkowym i czekoladą



**HELENA63**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### jajko

ksylitol 1 łyżka

mąka kukurydziana 2 łyżki

mąka pszenna 2 łyżki

proszek do pieczenia szczypta

mus jabłkowy 0,5 szklanki

czekolada gorzka 3 kostki

mleko 7 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko roztrzepać razem z cukrem. Dodać oba rodzaje mąki, proszek do pieczenia i mleko. Wymieszać. Patelnię teflonową rozgrzać. Wylewać na patelnię porcje ciasta (około jednej łyżki na 1 mini naleśnik). Smażyć po jednej minucie z każdej strony. W międzyczasie podgrzać mus jabłkowy. Czekoladę pokroić na mniejsze kawałki. Na środek każdego naleśnika kłaść po czubatej łyżeczce musu i kawałek czekolady. Podawać od razu po przyrządzeniu.