

Mistrz Smaku poleca: Naleśniki z pomarańczami i Limoncello, odc. 4



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

mąka pszenna	3-4 łyżki
jajka	3 sztuki
mleko	1-2 szklanki
woda gazowana	1/2 szklanki
pomarańcza	2 sztuki
limonka	1 sztuka
cukier trzcinowy	4 łyżki
masło	1/3 kostki
likier Limoncello	100 ml
truskawki	250 g
olej rzepakowy	łyżka
mięta	5 liści
kora cynamonu	1 sztuka

Do smaku

cukier z prawdziwą wanilią	1 opakowanie
sól morska	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodajemy 3 jajka, szczyptę soli i 1 opakowanie cukru z prawdziwą wanilią. Dolewamy mleko i wodę gazowaną. Składniki ciasta mieszamy, aż do uzyskania gładkiej masy o konsystencji miodu.

Patelnię smarujemy olejem za pomocą pędzelka i rozgrzewamy. Naleśniki smażymy z obu stron. Gotowe odkładamy na talerz i składamy w trójkąty.

Na rozgrzaną patelnię wsypujemy brązowy cukier i karmelizujemy. Do cukru kolejno dodajemy masło i likier Limoncello. Dodajemy sok wyciśnięty z limonki, fileciki pomarańczy oraz sok z części pomarańczy pozostałych po filetowaniu. Pod koniec dodajemy cynamon. Do przygotowanego sosu wkładamy naleśniki, oblewamy z każdej strony.

Gotowe naleśniki układamy na talerz i dekorujemy pokrojonymi truskawkami, sosem oraz miętą.