

Naleśniki a'la Izaura



KAROLINKA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kakao	3 łyżki
cukie	1 szklanka
margaryna	1/2 kostki
woda	6 łyżek
jajka	4 sztuki
mąka	1 szklanka
mleko	1 szklanka
olej do smażenia	kilka kropel
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rondelka wrzucamy pół kostki margaryny, 3 łyżki kakao, szklankę cukru, i 6 łyżek wody. Mieszamy czekamy aż się zagotuje, po 3 min gotowania podlewamy pół szklanki czekolady a resztę masy studzimy. Gdy już jest chłodna wrzucamy jajka, make, mleko, proszek do pieczenia i miksujemy. Smażymy jak normalne naleśniki, uważając jedynie by nie polać za grubo ciasta, będziemy mieli zakalec. Naleśniczki powinny wychodzić cieniutkie i chrupiące, a w smaku przypominające biszopciki. Czekoladę ze szklanki rozpuszczamy w kąpeli wodnej. naleśniki smarujemy dżemem lub przekładamy owocami. Polewamy czekoladą i gotowe! :D