

## naleśniki drożdżowe z dżemem

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	70 g
<b>drożdże</b>	4 g
<b>cukier</b>	4 g
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>mleko</b>	100 g
<b>margaryna</b>	4 g
<b>olej</b>	30 g
<b>woda</b>	
<b>sól</b>	
<b>cukier</b>	
<b>dżem</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wszystkie składniki rozrobić w mikserze i pozostawić na 2 godziny w ciepłym miejscu. Gdy ciasto urośnie, wlewać na rozgrzaną, wysmarowaną tłuszczem patelnię. Usmażone naleśniki smarować dżemem i układać w naczyniu jeden na drugim. Naczynie nakryć i wstawić do gorącego piekarnika. Naleśniki wyłożyć na półmisek, pokroić na porcje i połączyć śmietaną.