

Naleśniki na maślance



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szklanki
maślanka	1 szklanka
mleko	1 szklanka
jajko	2 szt.
cukier puder	1 łyżeczka
olej	2 łyżki
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wypróbowałam już mnóstwo kombinacji na ciasto naleśnikowe, ale to okazało się wręcz idealne. Naleśniki są niezwykle smaczne, puszyste i delikatne, a do tego bardzo elastyczne. Świetnie nadają się do zawijania, gdyż ciasto się nie rozrywa. Naleśniki są jędrne, a ciasto naleśnikowe jest doskonałe do smażenia. Naleśniki są szybkie i proste w przygotowaniu, ale efekt niezwykle zadowolający dla kubków smakowych. Serdecznie polecam to ciasto! :D

PRZYGOTOWANIE:

Do miski przesiewamy mąkę, wbijamy 2 jajka, wlewamy maślankę, mleko i olej, dodajemy szczyptę soli oraz 1 łyżeczkę cukru pudru. Wszystkie składniki miksujemy dla odpowiedniego połączenia i napowietrzenia, a następnie odstawiamy na 10 minut, aby ciasto mogło "popracować". Naleśniki smażymy z obu stron na dobrze rozgrzanej patelni naleśnikowej (wysmarowanej delikatnie olejem przed pierwszą partią smażenia).

Gotowe naleśniki podajemy z ulubionymi dodatkami. Możemy podać je w wersji wytrawnej lub słodkiej.

Jeśli chcemy podać je na słodko, to do ciasta naleśnikowego dodajmy więcej cukru pudru.

U nas tym razem gościa prosta wersja wytrawna - naleśniki posmarowane remuladą duńską, zawijane z plasterkami sera żółtego i wędliny drobiowej. Zawinięte naleśniki delikatnie podgrzałam w piekarniku dla roztopienia sera.

Życzę smacznego! :)