

Naleśniki z dżemem i bitą śmietaną



MICHAŁ2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2
mąka	1,5 szklanki
mleko	3/4 szklanki
cukier	2 łyżki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
woda	1/2 szklanki
dżem	
bita śmietana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Najpierw wbijamy jajka, dodajemy cukier i cukier waniliowy miksujemy. Dodajemy mleko, wodę, a następnie mąkę pszenną.
- KROK 2 Gdy masa będzie jednolita możemy zacząć smażyć naleśniki. Naleśniki smażymy z obu stron na lekko złotawy kolor.
- KROK 3 Na gotowy naleśnik nakładamy dżem, składamy na pół i jeszcze na pół, a następnie smarujemy bitą śmietaną.