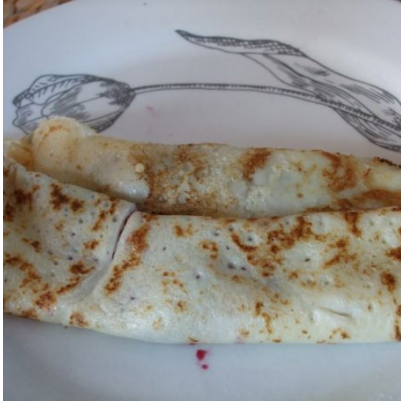


NALEŚNIKI Z POWIDŁAMI TRUSKAWKOWO - RABARBAROWYMI ORAZ WARSTWĄ DŻEMU Z CZARNEJ PORZECZKI



OLKAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------------------|------------|
| mąka | 350 gram |
| jajko | 4 sztuki |
| mleko 2% | 300 ml |
| sól | 1 łyżeczka |
| olej | 8 łyżek |
| dżem z czarnej porzeczki | 1/2 słoika |
| truskawki | 250 gram |
| rabarbar | 2 łodygi |
| cukier | 4 łyżki |
| masło | 2 łyżki |
| proszek do pieczenia | 1 łyżeczka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do naczynia wlewam zagotowane a następnie przestudzone mleko. Następnie dodaję jajka, przesianą mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i solą i całość dokładnie mieszam. Przygotowane ciasto wstawiam na 30 minut do lodówki celem schłodzenia. W tym czasie na rozgrzanym maśle podgrzewam cukier, po czym dodaję rabarbar i truskawki pokrojone w plastry i podsmażam do uzyskani konsystencji dżemu. Schłodzone ciasto naleśnikowe nakładam za pomocą łyżki na patelnię i smażę z obydwu stron. Następnie pokrywam naleśnik cienką warstwą dżemu z czarnej porzeczki, po czym nakładam dwie łyżki dżemu z truskawek i rabarbaru i rozprowadzam je za pomocą noża. Naleśniki zwijam wzdłuż brzegu, zwracając uwagę, aby nadzienie nie wypływało.

