

## Naleśniki z serkiem waniliowym i daktylami



### AGOGO2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>mleko</b>	1/2 szklanki
<b>jajko</b>	1 szt
<b>olej</b>	1 łyżeczka
<b>cukier do smaku</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>serek waniliowy</b>	2 op
<b>brzoskwinie w puszcze</b>	1 op
<b>powidła jabłkowe</b>	1/2 słoika
<b>daktyle</b>	15 szt
<b>banan</b>	2 szt
<b>woda</b>	1 (gorąca)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1 Mąkę, mleko, wodę, jajko, olej i cukier i sól razem zmiksować. Ciasto powinno być nie za gęste, bardziej lejące.

Usmażyć na patelni naleśniki z obu stron.

- KROK 2 Brzoskwinie i banana pokroić na kawałki.  
Gdy naleśniki przestygną położyć łyżkę serka waniliowego i owoce. Zwinąć je na pół i potem znów na pół
- KROK 3 Na wierzchu położyć łyżeczkę powideł, kawałki brzoskwiń i kilka pokrojonych daktyli