

Naleśniki z waniliowym twarożkiem i musem truskawkowym



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

NALEŚNIKI

mąka pszenna	1.5 szklanki
kefir	1 szklanka
mleko	1 szklanka
jajko	2 sztuki
olej rzepakowy	2 łyżki
cukier puder	2 łyżki
sól	1 szczypta

FARSZ

ser biały półtłusty	250 gramów
jogurt grecki	2 łyżki
żółtko jajek	1 sztuka
cukier puder	2 łyżki
laska wanili	1 sztuka

MUS

truskawki	400 gramów
miód	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

FARSZ: Ser biały rozgniatamy w miseczce i dodajemy do niego jogurt grecki, żółtko, cukier puder oraz ziarenka wanilii i wszystko dokładnie mieszamy. Powstały farsz wstawiamy do lodówki dla odpowiedniego przejścia smaków, a w tym czasie zaczynamy smażyć naleśników.

* Do posłodzenia twarożku możemy użyć także miodu, ksylitolu lub ulubionego syropu.

NALEŚNIKI: Do miski przesiewamy mąkę, wbijamy 2 jajka, wlewamy kefir, mleko i olej, dodajemy szczyptę soli oraz 2 łyżki cukru pudru. Wszystkie składniki miksujemy dla odpowiedniego połączenia oraz 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).

MUS: Truskawki miksujemy na jednolitą i gładką masę, a powstały mus dosładzamy według uznania. W zależności od sezonu, możemy użyć świeżych lub mrożonych truskawek.

Gotowe naleśniki wypełniamy twarożkiem, a następnie zawijamy lub składamy w trójkąty.