

Owsiane naleśniki z jagodowym twarożkiem



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na naleśniki:

mąka owsiana	5 łyżek
jajko	1 sztuka
ksylitol	2 łyżki
mleko	250 mililitrów

Na nadzienie:

twaróg półtłusty	125 gramów
jagody	2 łyżki
ksylitol	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przesiewamy mąkę. Wbijamy jajko, dodajemy ksylitol. Mleko wlewamy na oko (tak, aby masa miała konsystencję śmietany). Całość dokładnie miksujemy lub mieszamy trzepaczką. Smażymy naleśniki na rozgrzanej patelni.

Twaróg blendujemy lub rozgniatamy z ksylitolem i umyтыми jagodami. Owocową masą smarujemy naleśniki, zwijamy w rulon.

Podajemy z ulubionymi owocami.