

Naleśniki czekoladowe z serem i ananasem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mała łyżeczka ekstraktu waniliowego	1
cukru do sera	trochę
szkl. mąki pszennej + szczypta soli	1,5
szkl. mleka	1
wody zw. lub gazowanej - ile zabierze mąka	trochę
czubate łyżki kakao naturalnego	2
2 łyżki masła do odsmażenia gotowych naleśników	2
czekolada deserowa	50 g
jajko	1 duże
twaróg	50-75 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko roztrzepać z solą, olejem i mlekiem, dodać mąkę, kakao i tyle wody aby ciasto miało konsystencję gęstej śmietany - trudno dokładnie podać ilość bo każda mąką inaczej ją wchłania. Ciasto trzeba dobrze wymieszać np. rózgą albo mikserem żeby nie było żadnych grudek. Usmażyć naleśniki - ja do ciasta dodaję olej i smażę na teflonowej patelni więc nie wlewam na nią tłuszczu. Twaróg rozgnieść widelcem, dodać jogurt, esencję waniliową i cukier w/g własnego smaku. Dosypać większość posiekanego ananasa - kilka kawałków zostawić do dekoracji. Naleśniki smarować farszem, zwiijać w dowolny sposób - różki, rulony, kopertę...Lekko podsmażyć je na rozgrzanej patelni z 2 łyżkami masła. podawać polane rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą i ozdobione resztą ananasa...