Naleśniki waniliowo - truskawkowe



SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1-2
szkl. mąki pszennej	1
szkl. mleka	1
ile zabierze ciasto (zw. lub gazowana)	wody
łyżeczki soli	1/4
cukier waniliowy	1 łyżka
serek waniliowy	0,5 kg
sos truskawkowy	do polania:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko roztrzepujemy z mlekiem, solą, cukrem waniliowym i olejem. Mieszając dodajemy przesianą mąkę i tyle zimnej wody aby ciasto miało konsystencję gęstej, ale lejącej śmietany. Ciasto powinno być gładkie, bez grudek. Odstawiamy je na 30 min.. Po tym czasie mieszamy ponownie bardzo dokładnie i ew. dolewamy nieco wody - ciasto odpoczywając gęstnieje bo mąką pęcznieje. Smażymy cienkie naleśniki na teflonowej patelni. Gotowe, ciepłe, smarujemy niezbyt grubo serkiem waniliowym, układamy po trzy, jeden na drugim, zwijamy w rulon i kroimy ukośnie na 4 kawałki. Układamy po kilka kawałków na talerzu i polewamy sosem truskawkowym. Pychota, nie tylko dla dzieci!

Sos przygotować w/g przepisu
http://www.doradcasmaku.pl/przepis/14559/sos-truskawkowy-do-deserow.html