

Naleśniki babuni



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
mąki	szklanka
cytryna	1
masła	0,5 kostki
cukru	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, żółtka i startą skórkę z cytryny połączyć i ucierać przez 30 minut. Białka ubić na pianę. Dodać do utartej masy. Jeżeli ciasto jest za gęste, dodać odrobinę mleka. Patelnię wysmarować masłem. Ciasto wylewać łyżką wazową na gorącą patelnię. Smażyć, nie przewracając. Gdy ciasto z wierzchu obeschnie, przełożyć na półmisek, skropić je sokiem z cytryny, posypać grubą warstwą cukru i zawinąć w rulon.

Smacznego!!!