

naleśniki z gruszkami i bitą śmietaną



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	150 gram
cukier puder	1 łyżeczka
jajko	2
szczypta soli	
mleko	1 szklanka
bita śmietana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, dodać cukier puder, jajka, mleko i sól. Zmiksować, przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut. Przed samym smażeniem dodać do ciasta roztopione masło lub olej i wymieszać. Gruszki osączyć z zalewy, pokroić. Naleśniki wyłożyć gruszkami i bitą śmietaną, polać sosem czekoladowym.