

Zapiekane naleśniki



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

naleśniki

mąka	35 dag
masło	2 łyżki
jajko	2 sztuki
sól	1 szczypta
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
mleko	1 szklanka
biały ser	1/2 kg
jajko	2 sztuki
cukier	
jabłka	2 sztuki
rodzynki	5 dag
kruszonka	
zimne masło	5 dag
proszek do pieczenia	1 szczypta
cukier	3 łyżki
mąka	3 łyżki
otręby pszenne	3 łyżki
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dodatkowo:

rodzynki

masło

Wykonanie:

Masło stopić i ostudzić. Do przesianej mąki dodać sól, proszek do pieczenia oraz jajka i zimny tłuszcz, miksować z dodatkiem mleka i wody do uzyskania gładkiego ciasta, usmażyć chrupiące i troszkę grubsze naleśniki.

Masa serowa:

Ser utrzeć z cukrem (cukier dodajemy do swojego smaku ja dałam 4 łyżki) i 1 jajkiem oraz 1 żółtkiem, dodać jabłka pokrojone w kostkę i rodzynki, dokładnie wymieszać.

Kruszonka:

Wszystkie składniki na kruszonkę dokładnie rozcierać palcami, aż wszystkie składniki się połączą i dadzą nam kruszonkę. Na środku naleśnika ułożyć porcję sera i zwinąć w ruloniki.

Formę do zapiekania wysmarować masłem, ułożyć w niej naleśniki, posmarować lekko ubitym białkiem, posypać kruszonką i rodzynekami. Zapiekać naleśniki w temp. 200 st kilka minut, aż naleśniki się zrumienią. Podawać gorące, można dodatkowo delikatnie posypać cukrem pudrem, ale to nie jest konieczne.