

Smerfowe naleśniki z marmoladą truskawkową



MELA25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
mąki	2 łyżki
mleko	1 szklanka
szczypta soli	
cukru	3 łyżki
marmolada truskawkowa	
olej	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę jajka , mleko , szczyptę soli , cukier wsypujemy do miski , na koniec wlewamy odrobinę wody mineralnej gazowanej i wsypujemy troszeczkę barwnika niebieskiego całość miksujemy aby uzyskać ładnie niebieskie ciasto
- KROK 2 Naleśniki pieczemy z obu stron na patelni bez oleju po upieczeniu smarujemy marmoladą
- KROK 3 i zawijamy . Można posypać kolorowa posypką .