

## Naleśniki z konfiturą i wiórkami kokosowymi



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1,5 szklanki
<b>jajko</b>	4 sztuki
<b>mleko</b>	1,5 szklanki
<b>cukier</b>	1/3 szklanki
<b>śmietana</b>	100 ml
<b>masło</b>	5 łyżek
<b>sól</b>	do smaku
<b>rum</b>	1 kieliszek
<b>konfitura</b>	1 opakowanie
<b>wiórki kokosowe</b>	1 opakowanie
<b>czekolada</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka, śmietanę, mąkę, cukier oraz sól razem wymieszać. Masło roztopić i poczekać aż troszkę przestygnie a następnie powoli wlewać do ciasta. Dodać rumu. Do ciasta powoli wlewamy mleko cały czas mieszając, aż osiągniemy pożądaną gęstość. Ciasto ostawiamy na ok 20 min. Gotowe ciasto wykładamy na patelnię i smażymy naleśniki.

Na naleśniki nakładamy konfiturę w ulubionym smaku i posypujemy wiórkami kokosowymi. Składamy i ozdabiamy górę \"kleksem\" konfitury, wiórkami kokosowymi oraz czekoladą. Smacznego !!