

naleśniki śmietankowe



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	6 dkg
jaja	4
śmietana	1/4 litra
mąka	15 dag
tłuszcz do smażenia	6 dkg
cukier puder	3 dkg
wanilia	3 dkg
masło do smarowania rondla	2 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

utrzeć żółtka z cukrem na pulchną masę, wymieszać ze śmietaną, pianą i mąką smażyć grube naleśniki z porci wychodzi 6-8 naleśników. rondel posmarować masłem układać naleśniki przekładane marmoladą zagrzać w piekarniku posypać cukrem z wanilią. posmarować dżemem lub marmoladą