

Naleśniki z malinami i mascarpone



ULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko	1 szkl.
woda gazowana	1 szkl.
mąka	3/4 szkl.
sól	szczypta
maliny świeże	garść
mascarpone	100 gramów
dżem malinowy	3 łyżki
jajko	1 duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naleśniki zawsze robię "na oko". Ilość składników zawsze zależy od ilości placków, którą zamierzam osiągnąć oraz od rodzaju mąki. Miałam już okazję robić naleśniki z mąki pszennej/tortowej przeróżnych producentów i wiem już na pewno, że mąka mące nierówna, dlatego w tym przepisie nie podaję ilości składników (poza jajkiem), a sposób w jaki należy uzyskać odpowiednie ciasto.

Rozbij jajka i dodaj mleko i wodę (pół na pół) w ilości odpowiadającej ilości ciasta, jaką chcesz uzyskać. Dodawaj mąkę i mieszaj do momentu uzyskania jednolitej, lekko zagęszczonej masy.

Ogólna reguła co do grubości naleśników jest taka, że im gęstsze ciasto, tym grubsze naleśniki.

Smaż bez tłuszczu, wylewając ciasto na rozgrzaną patelnię o nieprzywieralnej powłoce. Są dwie metody nakładania ciasta na patelnię: rozlewanie go po całej jej powierzchni przechylając patelnię lub rozsmarowywanie ciasta łyżką na powierzchni. Drugi sposób jest szczególnie przydatny jeśli ciasto jest gęstsze.

Placki smaruj do połowy serkiem mascarpone i dżemem. Zaginaj kopertki i polej ulubionym dodatkiem - u mnie sos czekoladowy.

Smacznego!

