

Kolorowe naleśniki



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1 sztuka
mleko	1 szklanka
mąka pszenna	1,5 szklanki
sól	1 szczypta
kakao	1 łyżeczka
dżem owocowy	15- 20 dag
oliwa	1 łyżka
woda gazowana	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka jaj oddzielić od białek. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Żółtka roztrzepać z mlekiem i wodą mineralną, następnie dodać mąkę(można dodać więcej niż podałam w przepisie, ale ważne jest to, żeby uzyskać odpowiednią konsystencję ciasta). Następnie dodajemy sztywną pianę z białek i delikatnie mieszamy ciasto. Z ciasta odlewamy około 1/5 i mieszamy ją z kakao. Z tak przygotowanego jasnego ciasta smażymy naleśniki(na suchej patelni bądź na odrobinie oliwy), w trakcie pieczenia robimy wzorek z ciemnego ciasta na jednej bądź obu stronach naleśnika. Gotowane naleśniki podajemy z dżemem. Możemy podawać je także z serem twarogowym lub świeżymi owocami.