

naleśniki z owocowym wnętrzem



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda letnia	1 szklanka
mleko	1 szklanka
masło	5 dkg
jaja	5
Nadzienie:	
czekolada płynna	5 łyżkek
arbuz	1 szklanka
morele	1 szklanka
wiśnie bez pestek	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zagotować wodę z masłem, odstawić, wsypać mąkę, wymieszać, ostudzić. miksować, dodając po jednym jajku. ciasto rozsmarować na formie wyłożonej pergaminem, nadając mu kształt złamanego naleśnika. piec przez 30 min w tem, 180°C. OSTUDZIĆ, PRZEKROIĆ. PRZEŁOŻYĆ OWOCAMI. POLAĆ CZEKOLADĄ.