Kruche paski naleśniczków na maślance

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	3 szt.
mąki pszennej	30 dag
maślanki	250 ml
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
cukru pudru	10 dag
soli	1 szczypta
oliwy z oliwek	1/2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W naczyniu wymieszać mąkę pszenną, 4 dag cukru pudru, sól i proszek do pieczenia. Do wymieszanych składników dodać maślankę, 50 ml oliwy z oliwek i żółtka. Wszystko utrzeć i dodać pianę ubitą z białek. Wymieszać i smażyć naleśniczki na patelni teflonowej bez dodatku tłuszczu. Powinny być puszyste i lekkie jak biszkopt, a ponadto nie powinny za bardzo się zrumienić. Ostudzić. Każdy naleśnik pokroić w paski o szerokości około 2 cm. W rondlu rozgrzać pozostały tłuszcz. Na gorący tłuszcz wrzucać plastry naleśników i smażyć na rumiano. Wyciągnąć, osuszyć na papierowym ręczniku i ułożyć na talerzu w piramidkę. Posypać cukrem pudrem.