

Kakaowe naleśniki z serem i owocami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 szt.
mleko	1/2 szkl.
mąka	6 łyżek
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
olej	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jajek, mąki, mleka, szczypty soli, proszku do pieczenia, łyżki cukru, kakao, 2 łyżek oleju zrobić ciasto naleśnikowe .Odstawić . W tym czasie zmiksować ser z cukrem waniliowym i cukrem (do smaku) .Wymieszać z nim pokrojonego w plasterki banana . Rozgrzać na patelni do naleśników 1 łyżkę oliwy obracając patelnię tak by cała się natłuściła .Zlać olej. Nabierać po ½ chochelki do zupy ciasta naleśnikowego i wlewać na patelnię . Rozprowadzić ciasto po patelni obracając nią . Usmażyć 6 naleśników (obracając naleśniki w trakcie smażenia) . Posmarować serem zmieszonym z bananem. Zwinąć w rulony. Obciąć końce rulonów pod kątem i przeciąć każdy naleśnik na pół pod takim samym kątem jak były obcinane końcówki. Obkładać kawałkami obranego i pokrojonego kiwi i mandarynki. Podawać z kwaśną śmietaną i cukrem (można utrzyć wcześniej śmietanę z cukrem – jak kto lubi).

Dałam 2 jajka na 6 naleśników bo kakaowe ciasto jest cięższe i przy 1 jajku może pękać .