

Naleśniki z mrożonymi malinami



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

maliny świeże	ok30dag
sok malinowy	
cukier	3 łyżki
masło	
mąka	ok15dag
mleko	ok125ml
jajko	2 szt.
aromat rumowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maliny rozmrozić, połączyć soki malinowym, posypać 2 łyżkami cukru i odstawić. Stopić ok 3 łyżeczek masła, dodać jajka, mąkę, mleko, szczyptę soli i resztę cukru. Odstawić na pół h. Z ciasta smażyć naleśniki (najlepiej olej wlać nie na patelnię a do ciasta). Rozłożyć maliny, zawinąć naleśniki w trójkąty. Ułożyć na patelni, podlać zapachem rumowym i chwilę poczekać aż odparuje.