

Naleśniczki z morelami, borówkami i serem



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Smażone morele:

morele	0,5 kg
cukier	5 łyżek
laska wanili	
naleśniki	
jajko	4
mąki kukurydzianej	3/4 szklanki
mąki zwykłej	3/4 szklanki
wody gazowanej	3/4 szklanki
mleko	0,5 szklanki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
olej	1 łyżka
cukier	3 łyżki
olej do smażenia	
cukier	5 łyżek
cukier wanilinowy	1 łyżeczka
jogurt naturalny	1 kubeczek
borówki	
twaróg	0,5 (półtłusty)

Kroki postępowania

- KROK 1 Morele: Owoce dokładnie myję, usuwam pestki i kroję na ćwiartki lub mniejsze kawałki. Wrzucam na patelnię, zasypuję cukrem i zaczynam smażyć. Do masy dodaję również pesteczki wydłubane z połowy laski wanilii. Całość podsmażam około 20 minut ciągle mieszając. Ilość cukru zależy od upodobań. Moje morele były dość kwaskowate.
- KROK 2 Naleśniki: Wbijam do miski jajka i zaczynam miksować. Dodaję cukier, łyżkę oleju, wodę, mąkę kukurydzianą oraz zwykłą, dolewam mleko, dodaję cukier waniliowy i miksuję do uzyskania gładkiej masy. Gdy masa jest za gęsta dolewam więcej wody lub mleka. Musi być dość płynna. Smażę małe równe placuszki na rozgrzanym oleju z obu stron.
- KROK 3 Twaróg półtłusty rozgniatam widelcem. Dodaję jogurt, wsypuję cukier i nadal mieszam ciągle ugniatając. W razie potrzeby można dosłodzić. Ser można też przepuścić przez maszynkę, ale my lubimy zwyczajny i tradycyjny twarożek.
- KROK 4 Bierzemy trzy naleśniki. Na pierwszy smaruję grubą warstwę sera. Przykrywam naleśniczkiem, nakładam masę morelową, przykrywam trzecim placuszkiem. Na wierzch ponownie kładę sporą porcję twarożku i obsypuję borówkami. Smacznego