

Naleśniki czekoladowe



SMAKOLYKIJOANNY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	500 ml
woda gazowana	200 ml
cukier	150 gram
cukier wanilowy	2 łyżki
jaja	2 szt
mąka tortowa	400 gram
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jabłka	8 szt
śmietana 30%	300 ml
olej rzepakowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Nadzienie do naleśników z jabłek :

Jabłka obieramy ze skórki i wycinamy gniazdka z nasionkami . Ścieramy na tarce na wiórka . wrzucamy do garnka i przesmażamy je z odrobiną cukru . mi to zajęło 40 minut z obraniem ścieraniem i przesmażeniem .
Ciasto naleśnikowe:

Jaja zmiksować z cukrem i cukrem waniliowym na puch dodać mąkę z proszkiem do pieczenia , miksować . Mleko z wodą mineralna dodawać stopniowo najlepiej trochę płynu trochę mąki . Na koniec dodajemy olej rzepakowy polecam Rapso .

KROK 2 Teraz wystarczy zamieszać i smażyć na oleju.

- KROK 3 Upieczone wyjmujemy na talerz do ostudzenia .
- KROK 4 Na ostudzony naleśnik kładziemy przesmażone ostudzone jabłuszka . Zwijamy w rulonik albo w kopertę jak chcecie . Ubiłam śmietanę wcześniej z odrobina cukru i udekorowałam naleśniki .