

Sezamowe naleśniki z lodami



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 sztuki
mleko	0,5 szklanki
mąka	3/4 szklanki
masło	2 łyżki
sezam	2 łyżeczki
proszek do pieczenia i sól	szczypta
woda	0,5 szklanki
lody waniliowe	2-3 łyżki
owoce	1 garść
polewa czekoladowa	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z podanych składników (mąki, mleka, jajek i wody, proszku do pieczenia, sezamu) zrobić ciasto naleśnikowe.
2. Odstawić na 10-15 minut, aby sezam napęczniał. Smażyć na maśle naleśniki.
3. Przed przewróceniem na drugą stronę można dodatkowo posypać naleśnik sezamem, będzie jeszcze smaczniejszy. Uwaga, żeby sezam się nie spalił podczas smażenia - stanie się gorzki i niesmaczny.
4. Na talerzykach układać naleśniki, obok po 2 gałki lodów i dodać polewę czekoladową.

Z podanych składników wyjdzie 6-8 naleśników, ale ich liczba zależy od wielkości patelni.