

Naleśniki biszkoptowe z suszoną żurawiną



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	4 szt.
mąka orkiszowa	2 łyżki
mleko	150 ml
cukier brązowy	2 łyżki
suszona żurawina	15 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko mieszamy z mąką. W miseczce ubijamy białka na sztywną pianę, a żółtka z cukrem. Łączymy żółtka i żurawinę z mąką i mlekiem, po czym delikatnie dodajemy pianę z białek, cały czas mieszając. Na suchą patelnię wylewamy niewielkie naleśniki i smażymy z obu stron. Naleśniki podajemy z odrobiną śmietany lub jogurtu i przybieramy żurawiną.