

Naleśniki z mascarpone i truskawkami



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na naleśniki:

mleko	0.75 szklanka
woda gazowana	0.5 szklanka
cukier	2 łyżki
olej	2 łyżki
jajko	2 sztuki
sól	1 szczypta
mąka	1 szklanka

Na krem:

serek mascarpone	250 gramów
cukier puder	1 łyżka
truskawki	30 gramów

Dodatkowo:

truskawki	5 sztuk
cukier puder	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, sól, cukier, wodę i mleko dokładnie mieszam (mąkę dodaję stopniowo, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji ciasta na naleśniki). Następnie wbijam jajka, mieszam. Dodaję olej i dokładnie łączę. Smażę naleśniki na rozgrzanej patelni.

Mascarpone miksuję z cukrem pudrem przez około 1-2 minuty. Do masy dodaję pokrojone na mniejsze kawałki truskawki, razem miksuję jeszcze przez chwilę.

Naleśniki smaruję przygotowanym kremem, zwijam w rulony i układam na talerzu. Dekoruję połówkami truskawek i posypuję cukrem pudrem.