

Pełnoziarniste naleśniki orkiszowe z jagodowym twarożkiem



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

NA NALEŚNIKI:

mąka orkiszowa	2 szklanki
kefir	1 szklanka
mleko	1 szklanka
jajko	2 sztuki
białko	1 sztuka
olej rzepakowy	30 mililitrów
cukier puder	2 łyżki
sól	1 szczypta

NA FARSZ:

ser biały	300 gramów
jagody	150 gramów
ksylitol	2 łyżki
śmietana	1 łyżka
żółtko jajek	1 sztuka
ziarenka z lasek wanilii	0.5 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. FARSZ. Biały ser rozgniatamy i dodajemy do niego odsączone z syropu jagody, ksylitol, śmietanę, żółtko jaja oraz ziarenka z połowy laski wanilii. Wszystko miksujemy za pomocą blendera. Powstały farsz wstawiamy do lodówki do odpowiedniego zgęstnienia.

KROK 2. NALEŚNIKI. Do miksera wlewamy mleko, olej oraz kefir i dodajemy jajka, białko, cukier puder, mąkę orkiszową i szczyptę soli. Wszystko miksujemy na jednolitą masę i odstawiamy na około 10 minut. Po tym czasie smażymy naleśniki z obu stron na dobrze rozgrzanej patelni naleśnikowej. Gotowe naleśniki smarujemy wcześniej przygotowanym farszem i zawijamy. Życzę znacznego! :)