

naleśniki z serkiem mascarpone



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	2
mleko	1 i 1/2 szklanki
woda gazowana	1 i 1/2 szklanki
mąka	2 i 1/2 szklanki
żółtko jajek	2
cukier	1/2 szklanki
Nadzienie:	250 g
serek mascarpone	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać następnie dodać pozostałe składniki i dokładnie ze sobą połączyć na jednolitą gładką masę. ciasto odstawić na ok. 15 minut. w tym czasie przygotować nadzienie. Jajka utrzeć z cukrem do białości dodać serek i dokładnie całość zmiksować. Dobrze jest wstawić ją do lodówki na czas smażenia naleśników. Następnie smażyć naleśniki a potem smarować ją przygotowaną masą. można dodać dżem lub dowolne świeże owoce.