

Naleśniki z jabłkami



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- jajka - 2
- śmietana kremówka - 100ml
- mąka pszenna - 150g
- mleko - 200ml
- roztopione masło - 1 łyżka
- masło do smażenia - 1 łyżka
- cukier - 2 łyżki
- sól - szczypta
- jabłka - 4szt
- cynamon - 1 łyżeczka
- cukier - 2 łyżeczki

Opis przygotowania:

Żółtka ucieramy z cukrem i roztopionym masłem. Dodajemy, na przemian, mąkę i śmietankę, następnie dolewamy część mleka (ok. 150 ml). Białka ubijamy z solą i delikatnie przekładamy do ciasta naleśnikowego. Masa powinna mieć konsystencję gęstej śmietany, jeśli jest zbyt gęsta, dolewamy pozostałe mleko. Na rozgrzanej patelni smażymy cienkie naleśniki na maśle. Placki układamy jeden na drugim i nakrywamy, aby nie traciły ciepła. Jabłka ścieramy na tarce o dużych oczkach. Dodajemy cukier i cynamon, mieszamy. Nadzienie nakładamy na naleśniki i składamy w serwetki. Ja część placków zawinęłam z dżemem morelowym. Smacznego

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!