



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Naleśniki z konfiturami lub z sorbetem

Lepsze z konfiturą

idealne dla dzieci

Składniki:

- konfitura, 25 dag
- woda, 0.75 szkl.
- białka, 4 szt.
- mąka , 16 dag
- mleko, 1 szkl.
- żółtka, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Sporządzić ciasto naleśnikowe z pianą, usmażyć 15 naleśników. Przed wydaniem naleśniki zwinąć w rulony lub złożyć „w chusteczkę”. Podać gorące, polane surówkowym sorbetem, z konfiturą (dżemem) lub z owocami i bitą śmietaną.

