



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - SzeF Kuchni (970)

### **Ciasto naleśnikowe śmietanowe**

Podawać zaraz po usmażeniu na okrągłym półmisku;  
można również posmarować dżemem.

#### **Składniki:**

- mąka , 12 dag
- jajka, 5 szt.
- cukier, 5 dag
- śmietana, 25 dag
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 6 dag
- cukier puder, 6 dag
- cukier wanilinowy, 1 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać śmietanę i sól do smaku, wymię szać. Ubić z białek pianę, połączyć z żółtkami, wsypać mąkę wymieszać. Rozgrzać tłuszcz na patelni, kłaść łyżką ciasto, roz smarować grubo i smażyć naleśniki z jednej strony. Układa jeden na drugim nie usmażoną stroną na wierzch, posypać cukrer z wanilią.

