



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Naleśniki biszkoptowe z owocami

Naleśniki biszkoptowe z owocami

Składniki:

- mąka pszenna, 20 dag
- mleko 3,2 % , 450 ml
- jajka, 5 szt.
- cukier puder, 2 szkl.
- sól, 1 szczypta
- truskawki świeże, 60 dag
- rum, 35 ml
- śmietanka kremowa, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać, wymieszać z mlekiem, dodać 5 żółtek, 1,5 łyżeczki cukru i szczyptę soli. Starannie ubić. Z białek ubić sztywną pianę. Delikatnie wymieszać z ciastem. Usmażyć naleśniki. Ubić śmietanę kremówkę, pod koniec ubijania dodać cukier. Owoce umyć (zamiast truskawek mogą być maliny, jagody, poziomki), osączyć, wymieszać z rumem. Na placki kłaść po 2-3 łyżki owoców i trochę bitej śmietany. Zawijać w rożki.

