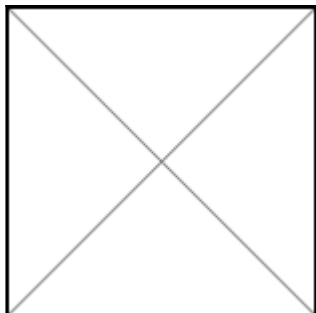




Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Ciasto naleśnikowe biszkoptowe

Delikatne i puszyste

Składniki:

- mąka , 16 dag
- jajka, 4 szt.
- mleko, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- słonina, 3 dag

Sposób przygotowania:

Żółtka, mleko i mąkę rozmieszać łyżeczką na gładką masę, osolić, rozrzedzić wodą (4 łyżki). Białka ubić na sztywną pianę, wlewać do niej po trochu ciasto i delikatnie mieszać trzepaczką, aby nie rozgnieść piany. Patelnię rozgrzać, posmarować słoniną, ciasto zamieszać, wlać na patelnię, rozprowadzić ruchem kolistym po całej patelni, smażyć. Gdy ciasto odstanie od patelni i lekko się pod spodem zrumieni, odwrócić na drugą stronę i również lekko zrumienić.

