



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Naleśniki drożdżowe

Proponuje z dżemem

Składniki:

- woda, 3 łyżk.
- olej, 30 g
- margaryna, 4 g
- mleko, 100 g
- jajka, 0.2 szt.
- cukier, 1 szczypta
- drożdże, 4 g
- mąka , 70 g

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki rozbić w mikserze lub łyżką i pozostawić 1—2 godz. w ciepłym miejscu. Gdy ciasto urośnie, wlewać na rozgrzaną, wysmarowaną tłuszczem patelnię (olej rozprowadzić ' powierzchni patelni tamponem z waty). Zrobić farsz wg przepisu 2 Usmażone naleśniki smarować farszem i układać w naczyniu jeden na drugim. Naczynie nakryć i wstawić do gorącego piekarnika. Naleśniki wyłożyć na półmisek, pokroić na porcje i polać śmietaną. Uwaga: Jako farsz do naleśników można wykorzystać dżemy.

