

Naleśniki (bez cukru)

4 porcje 30 min

Składniki

- 2 jaja
- 200g mąki pszennej
- 250ml mleka
- 250ml wody gazowanej
- szczypta soli
- 2 łyżki rozpuszczonego masła
- masło klarowane do smażenia naleśników

Przygotowanie

1. Jajka i mleko wymieszać w naczyniu głównym robota - 15 sekund, prędkość 6.
2. Dodać wodę gazowaną i przesianą mąkę, szczyptę soli i wymieszać - 15 sekund, prędkość 6.
3. Dodać rozpuszczone masło i wymieszać - 5 sekund, prędkość 2.
4. Ciasto pozostawić na 15 minut.
5. Gotowe ciasto naleśnikowe wylewać partiami na rozgrzaną patelnię do naleśników wysmarowaną masłem klarowanym.