



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.