

Naleśniki z karmelem pomarańczowym

6+ porcji 15 min

Składniki

- 1,5 szklanki mleka
- 1,5 szklanki wody (najlepiej gazowanej)
- 2 jaja
- 2 szklanki mąki
- szczypta soli
- Karmel pomarańczowy
- 3 łyżki stołowe brązowego cukru
- łyżka masła
- 90ml soku pomarańczowego (najlepiej świeżo wyciśniętego -1 MK)

Przygotowanie

1. Aby przygotować ciasto naleśnikowe w robocie Kohersen Mycook załóż końcówkę z motylkiem na noże Do naczynia miksującego wbij jaja z odrobiną soli.

   10 sek. 5

2. Kolejno dodaj do naczynia miksującego – mąkę, wlej mleko i wodę.

   30 sek. 5

3. Smaż naleśniki na płaskiej patelni, najlepiej na klarowanym maśle

4. Na małej patelni zrób karmel – wsyp 3 łyżki brązowego cukru na patelnię, poczekaj aż się rozpuści uważając aby go nie przypalić. Dodaj łyżkę masła, następnie wlej sok pomarańczowy. Wymieszaj drewnianą łyżką karmel z sokiem i zredukuj całość do konsystencji gęstego syropu. Polej karmelem naleśniki