



Naleśniki z serem

 5 porcji

 1 min 45 sek.

Składniki

- 1,5 szklanki mleka
- 1,5 szklanki wody mineralnej gazowanej
- 2 jajka
- 2 szklanki mąki
- szczypta soli
- 500 g białego sera
- 1 żółtko
- 2 Ł cukru pudru
- 1 Ł cukru waniliowego
- 50 g śmietanki
- sól

Przygotowanie

1

Aby wyrobić ciasto, na noże nałożyć motylek. Do naczynia głównego wbić jajka z odrobiną soli.



10 s



5

2

Kolejno dodać do naczynia głównego mąkę, mleko i wodę.



30 s



5

3

Sprawdź, czy ciasto ma dobrą konsystencję, podnosząc łyżkę pionowo. Powinno spływać i jednocześnie pokrywać powierzchnię łyżki.

4

Smażyć naleśniki na płaskiej patelni, najlepiej na klarowanym maśle.

5

By przygotować masę serową, do naczynia głównego wrzucić wszystkie składniki.



15 s



7

6

Założyć motylek, wyrabiać.



50 s



4