

Naleśniki waniliowe



Kolejne naleśniki, tym razem w odświeżeniu bardzo waniliowej. Z dodatkiem waniliowego budyniu i cukru wanilinowego, ale jeśli dysponujecie prawdziwym waniliowym cukrem (najlepiej własnej roboty), to bardzo polecam. U nas z dżemem brzoskwiowym, ale mogą być też podane z dowolną konfiturą lub słodkim twarogiem.

Składniki:

- 2 pełne szklanki mąki pszennej
- pół opakowania budyniu waniliowego (proszek)
- cukier wanilinowy
- 6 łyżeczek cukru
- 2 jajka
- szklanka mleka
- szklanka wody gazowanej
- odrobina masła do smażenia

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki miksujemy razem przez kilka minut. Ciasto odstawiamy na minimum 15

minut.

2. Smażymy na patelni teflonowej posmarowanej masłem z obu stron na rumiano.
3. Gorące smarujemy dżemem lub twarożkiem i podajemy. Możemy posypać cukrem pudrem.