Naleśniki drożdżowe półrazowe

Bardzo smaczne, zdrowsze i pożywniejsze od tradycyjnych za sprawą dodatku mąki razowej, do tego syte, bo na drożdżach. Samo ciasto nie jest zbyt słodkie, więc smakowały nam przełożone marmoladą różaną. Dla mnie obowiązkowo musiały być puste, za to polane odrobiną syropu klonowego – pycha :)

Składniki:

- półtorej szklanki mąki pszennej
- pół szklanki mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 20g świeżych drożdży
- płaska łyżeczka cukru do zaczynu drożdżowego
- 5 łyżeczek białego cukru
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- opakowanie cukru wanilinowego
- 3 całe jajka
- szklanka ciepłego mleka
- pół szklanki ciepłej wody
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Odlewamy pół szklanki mleka, rozpuszczamy w nim łyżeczkę cukru, rozcieramy drożdże.

Odstawiamy na chwilkę.

2. Do dużej miski wsypujemy obie mąki, cukry oraz wbijamy jaja (dobrze jest wyjąć je wcześniej z lodówki, by się trochę ogrzały). Dodajemy rozczyn z drożdży, resztę mleka oraz wodę i miksujemy na jednolitą masę o gęstości gęstej śmietany. Ciasto odstawiamy na godzinę.

3. Teflonową patelnię smarujemy olejem. Ciasto wylewamy niewielkimi porcjami na rozgrzaną patelnię i smażymy na małym ogniu z obu stron na rumiano. Patelni nie musimy smarować za każdym razem, wystarczy co 2-3 naleśniki.

4. Naleśniki można przełożyć marmoladą, słodkim twarogiem, konfiturą, posypać cukrem pudrem lub polać syropem klonowym.