

Naleśniki migdałowe



Odmiana naleśnikowa, która łąziła za mną jakieś 6-8 tygodni, a z racji remontu nie mogłam za bardzo jej zrealizować. Dzisiaj wreszcie się udało na obiad usmażyć naleśniki, zresztą na życzenie mojej córki, która nie tylko uznała, że damy do naleśników migdały, ale też osobiście wybrała do nich w sklepie dżem truskawkowy - wyszło pyszne połączenie :)

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 6 łyżeczek cukru
- 2 całe jaja
- 250ml jogurtu naturalnego (u nas kwaskowy)
- szklanka gazowanej wody mineralnej
- 2 łyżki oleju
- cukier wanilinowy (16g)
- 50g zmielonych na proszek migdałów (u mnie słupki i zmielone w blenderze)
- dowolny dżem lub konfitura (jako nadzienie)

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki miksujemy (poza nadzieniem oczywiście) i odstawiamy na 20-30 minut, by ciasto "odpoczęło".

2. Smażymy na rumiano na mocno rozgrzanej patelni, posmarowanej słoniną lub odrobiną smalcu.

3. Smarujemy dżemem, zwijamy i gotowe :)