

Puszyste naleśniki ze śmietany



Puszyste, grubsze, przepyszne z syropem klonowym lub cukrem pudrem, pachnące lekko masłem i śmietaną. W smaku leciutko kwaskowe, co cudownie komponuje się ze słodyczą syropu klonowego. Można je jeść z twarogiem, z serkiem homogenizowanym albo puste, za to zawsze na słodko. Ostatnio wiodą u nas prym w dziedzinie naleśnikowej :)

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 3 całe jajka
- 1 szklanka mleka
- 350ml śmietany 18%
- 6-7 łyżeczek cukru
- torebka cukru wanilinowego lub łyżka cukru waniliowego
- masło do smażenia
- dodatkowo: syrop klonowy lub cukier puder

Wykonanie:

1. Składniki miksujemy na gęste ciasto i odstawiamy na 20-30 minut.
2. Na niedużej, teflonowej patelni roztapiamy odrobinę masła. Wlewamy ciasto partiami,

każdorazowo roztapiając na patelni odrobinę masła.

3. Naleśniki smażymy na złoto z obu stron. Podajemy ciepłe z dodatkami.

4. Z podanych proporcji wychodzi około 12-14 naleśników.