

Naleśniki francuskie



Krucze i chrupiące, koniecznie z dodatkiem cukru pudru, choć oczywiście można je zjeść również z innymi dodatkami, z konfiturą, dżemem, czy twarogiem.

Składniki:

- 1 szklanka mleka
- 120g mąki pszennej
- szczypta soli
- 2 łyżeczki cukru
- 50g stopionego masła
- 3 całe jajka

Wykonanie:

Podane składniki miksujemy, odstawiamy na 15 minut, po czym smażymy na maśle cieniutkie, chrupiące naleśniki. Zsuwamy na talerze i jeszcze ciepłe posypujemy w środku cukrem pudrem, składamy na cztery i posypujemy ponownie. Od razu podajemy.
