Naleśniki biszkoptowe



Bardzo delikatne naleśniki, nie za słodkie, za to idealnie smakujące z dodatkiem cukru pudru i konfitury. Brzegi tych naleśników zawsze są chrupiące, wprawdzie jest z nimi nieco więcej pracy niż z tradycyjnymi, ale są tego warte. Przepis zaczerpnięty lata temu z książeczki "Naleśniki, pierogi, krokiety" (Biblioteczka poradnika domowego, nr 3/2003) Hanny Szymanderskiej. Przepis trochę zmodyfikowany, podaję już po swojemu.

Składniki:

- 4 jajka
- szklanka mąki pszennej
- szklanka mleka
- 3 łyżki wody gazowanej
- 5 łyżeczek cukru pudru
- szczypta soli
- łyżka roztopionego masła
- konfitura do przełożenia
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Żółtka jaj ucieramy z cukrem pudrem i masłem.

2. Stopniowo wlewamy mleko i wodę, ucieramy dalej.

3. Stopniowo wsypujemy 3/4 mąki, po czym odstawiamy na kilka minut.

4. W międzyczasie ubijamy pianę z białek z dodatkiem szczypty soli. Piana powinna być sztywna.

5. Dodajemy pianę do ciasta, dokładnie mieszamy. Dosypujemy resztę mąki i ponownie mieszamy.

6. Naleśniki smażymy na patelni przetartej skórką słoniny lub posmarowanej odrobiną smalcu. Po usmażeniu smarujemy konfiturą, składamy i posypujemy odrobiną cukru pudru.

