Naleśniki mocno waniliowe



Naleśniki z mocno waniliowym aromatem i smakiem, z dodatkiem waniliowego serka homogenizowanego, w smaku niemalże jak gofry. Smaczne zarówno z marmoladą, jak i twarogami, na ciepło i na zimno. Z podanych proporcji wychodzi ok. 20 sztuk.

Składniki:

- 4 szklanki mąki pszennej
- 6 płaskich łyżeczek cukru
- 4 całe jajka
- 2 szklanki mleka
- 1 szklanka maślanki naturalnej
- 3/4 szklanki wody gazowanej
- 1/4 szklanki oleju (lub oliwy)
- 150g serka waniliowego homogenizowanego (może być np. Danio, u mnie Tutti z Biedronki)
- do przełożenia: marmolada, dżem, serek homogenizowany, twaróg – do wyboru

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki miksujemy mikserem, ciasto będzie dosyć gęste. Odstawiamy na 15-20 minut, by się “przegryzło”.

2. Smażymy cienkie naleśniki na mocno rozgrzanej patelni skropionej olejem lub oliwą, z obu stron

na złoto.

3. Podajemy przełożone marmoladą, dżemem lub serkiem. Można dodać świeże owoce, cukier puder, wedle gustu i smaku.