



## NALEŚNIKI

### Składniki:

- 200 gram *mąki Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 1 duża łyżka masła (miękkiego)
- 4 żółtka
- 4 białka (ubite na sztywną pianę)
- 400 ml mleka
- 100 ml wody
- szczypta soli do smaku

### Wykonanie:

- do żółtek dodać masło oraz szczyptę soli i utrzeć mikserem na jednolitą masę
- do masy z żółtek przemiennie dodawać mąkę i mleko, cały czas mieszając ciasto mikserem
- w końcowej fazie dodać pianę z ubitych białek, również cały czas mieszając ciasto mikserem.

Ponieważ ciasto ma tendencje do gęstnienia w końcowej fazie należy dolać wodę, aby konsystencja ciasta była bardzo luźna (lejąca).

### Smażenie naleśników:

- na patelnię tytanową lub teflonową wlać niewielką ilość oleju i mocno go rozgrzać
- na rozgrzany olej nalać łyżkę wazową płynnego ciasta, które powinno rozlać się po powierzchni całej patelni
- zarumienione ciasto obrócić na drugą stronę i doprowadzić do zrumienienia drugiej strony
- usmażone naleśniki powinny być o grubości 1,5 do 2 milimetrów.

Naleśniki mogą być od razu podawane z pudrem cukrem lub konfiturami albo mogą być przygotowywane do podania z twarogiem lub farszem (np. pieczarkowym lub innym).