

Keto naleśniki

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 4-6 szt

Czas smażenia: 10 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wbić całe 4 jajka, dodać 40 g serka mascarpone i 30 g miękkiego masła w temperaturze pokojowej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto na naleśniki. Czas 30 sekund, prędkość 4.
 2. Zdjąć pokrywę, przy pomocy silikonowej łopatkę zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wszystko wymieszać, aby nie było grudek masła. Czas 30 sekund, prędkość 4.
 3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż.
 4. Na patelni rozgrzać odrobinę oleju, wylewać niewielką ilość masy na naleśniki, rozlać ciasto na całą powierzchnię patelni. Smażyć naleśniki na rumiano z obu stron.
-

Wskazówki :

1. W przypadku, gdy w masie nadal będą grudki masła, czynność mieszania powtórzyć. Czas 30 sekund, prędkość 4.
2. Naleśniki można podać na słodko i na wytrawnie.