

Naleśniki – przepis podstawowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 5 min

Liczba porcji: 10

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - W urządzeniu miksującym założyć nóż. Wlać mleko, dodać wszystkie pozostałe składniki ciasta. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przelać ciasto do innego naczynia.

Krok 3 - Ciasto wylewać porcjami na rozgrzaną patelnię, smażyć naleśniki z obydwu stron.

Wskazówki :

Smażenie naleśników może wymagać smarowania patelni olejem. Patełnię należy cienko smarować olejem przed nalaniem każdej porcji ciasta.

Do ciasta naleśnikowego można dołożyć np. 2 łyżki pesto – otrzymamy zielone ciasto bazyliowe do naleśników wytrawnych.