Naleśniki śmietanowe

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1087 razy.

4 żółtka
12-15 dag mąki
4 dag cukru
6 dag masła do smażenia
30 dag gęstej śmietany
3 dag cukru do posypania lub konfitura z róży albo truskawek do przełożenia
sól
4 białka (piana)

Utrzeć żółtka z cukrem, dodać śmietanę, sól i mąkę, wymieszać . Ubić pianę, wymieszać wlewając ciasto do piany. Rozgrzać masło na patelni. Na każdy naleśnik odmierzyć 1/5 część ciasta, wlać na gorącą patelnię, rozsmarować . Pod patelnię podłożyć płytkę azbestową. Naleśniki smażyć powoli pod przykryciem, tylko z jednej strony lekko rumieniąc ad spodu. Naleśniki układać jeden na drugim, nieusmażoną stroną na wierzch. Każdy naleśnik posypać cukrem z wanilią lub cukrem ze skórką cytrynową i paroma kroplami soku z cytryny, albo smarować odsączoną konfiturą aromatyczną. Ułożone naleśniki oblać syropem z konfitur lub posypać cukrem z wanilią. Podawać gorące, natychmiast po usmażeniu na okrągłym półmisku. Z tego ciasta można smażyć racuszki, zlepiać dżemem po dwa i podać posypane cukrem z wanilią.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD