Naleśniki drożdżowe z truskawkami lub poziomkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2818 razy.

Ciasto:

20 dag mąki,

sól,

1 żółtko,

1 jajko,

1 1/3 szklanki mleka,

1 1/2-2 dag drożdży,

2 1/2 dag margaryny,

5 dag cukru

Nadzienie:

30 dag truskawek lub poziomek,

3 dag tłuszczu do zapiekania,

3 dag cukru pudru do posypania,

cukier waniliowy

Drożdże rozmieszać z częścią mleka, dodać szczyptę cukru oraz mąki i odstawić do wyrośnięcia. Żółtko i całe jajko utrzeć z cukrem. Dodawać stopniowo, energicznie mieszając, mąkę, sól oraz drożdże z mlekiem. Wybijać ciasto łyżką, aż ukażą się pęcherzyki. Wlać stopiony tłuszcz i jeszcze chwilę wyrabiać . Ciasto powinno mieć gęstość śmietany. Postawić je w ciepłym miejscu przykry te do wyrośnięcia. Czystą patelnię rozgrzać , a następnie bardzo dokładnie wysmarować skórką słoniny i smażyć naleśniki, lejąc ciasto na grubość ok. 1/2 cm Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem. Układać kolejno naleśniki i umyte; odszypułkowane, rozdrobnione i osypane cukrem truskawki (poziomek nie należy rozdrabniać)Zapiec w piekarniku (160-180 C), wyjąć na okrągły półmisek, posypać cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>