

---

# Naleśniki biszkoptowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3834 razy.

## SKŁADNIKI:

\* 25 dkg mąki

\* 2 jajka

\* 6 dkg masła

\* 10 dkg cukru pudru

\* szklanka mleka

\* olej lub słonina do smarowania patelni

\* skórka otarta z cytryny

\* szczypta soli

\* Letnim mlekiem i taką samą ilością wody rozprowadzić mąkę w misce.

\* Dodać szczyptę soli. Pozostawić na godzinę.

\* Dodać rozmacone żółtko, skórkę otartą z cytryny, stopione i ochłodzone masło, cukier. Na koniec dodać sztywną pianę z lekko osolonych białek. Delikatnie masę wymieszać .

\* Naleśniki smażyć pojedynczo.

\* Naleśniki można podawać same lub z różnymi dodatkami, typu: cukier puder, powidła, polewa czekoladowa. Można także podawać naleśniki zapalone: obficie skropić je alkoholem, rumem, likierem lub winiakiem i zapalić w chwili podawania.

PS