
Naleśniki biszkoptowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3768 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