
Naleśniki z sosem czekoladowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2384 razy.

Ciasto:

15 dag mąki

2 jaja,

żółtko

3/4 szkl. mleka

łyżka oleju słonecznikowego

pół łyżeczki cukru

szczypta soli

Nadzienie:

20 dag zmielonych orzechów

5 dag cukru pudru

6 dag masła

kieliszek rumu

łyżka mleka

5 dag rodzyneków

łyżka otartej skórki z pomarańczy

Sos:

10 dag czekolady

5 dag kakao

12 dag cukru

żółtko

2 łyżki mleka

pół szklanki śmietanki

2 dag mąki

50 ml rumu

Składniki ciasta zmiksować z połową szklanki wody. Odstawić na 15 minut, po czym usmażyć cienkie naleśniki. Masło utrzeć z cukrem, wymieszać z resztą składników i tą masą posmarować naleśniki, zwinąć (np. w rurkę).

Przygotować sos: w naczyniu trzymanym nad parą roztopić czekoladę, dodać kakao, cukier, mleko i gotować na bardzo małym ogniu, a gdy zgęstnieje, wlać śmietankę wymieszaną z mąką, zagotować, zdjąć z ognia, podprawić żółtkiem wymieszanym z rumem.

Obsmażyć naleśniki. Podawać polane sosem.

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>