Kolorowe leniwe z miodem i owocami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

0 min

2 porcje

Składniki:

- twaróg - 1 kostka
- mąka orkiszowa jasna + do podsypywania - 1 szklanka
- jajko - 1 szt.
- różdżka burak, dynia, szpinak (po 2 sztuki każdego smaku) -
- cukier trzcinowy - 1 łyżka
- miód - 1 łyżka
- owoce np. maliny - trochę
- kurkuma w proszku - 1/3 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Twaróg rozgniatamy widelcem, wbijamy jajko, dodajemy cukier i mąkę. Wyrabiamy lekko ciasto ręką. Kiedy się prawie połączy dzielimy ciasto na 3 części. Do każdej wsypujemy różdżki. Najlepiej zacząć od szpinakowej, potem dyniowa, (do dyniowej części dodać odrobinę kurkumy), a na końcu z buraka. Podsypujemy każde mąką jeśli za bardzo się klei. Leniwe będą bardziej puszyste jeśli damy mniej mąki.
Na posypaną mąką stolnicę wykładamy kawałki ciasta (ta sama kolejność co przy dodawaniu koloru) i formujemy wałeczki. Kroimy nożem na ukośne kawałki.
Wrzucamy do wrzącej lekko osolonej wody i gotujemy ok. 3 min. od wypłynięcia. Wyciągamy łyżką cedzakową. Polewamy miodem i dodajemy świeże owoce . Świetnie

smakują z musem z mango.