



Łaciate naleśniki z serem i dżemem

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 5 porcji

Składniki:

ciasto: -

mleko - 600 ml

jajka - 2 szt.

mąka pszenna około - 3 szklanka

kakao ciemne - 1 łyżka

oliwa lub rozpuszczone masło - 1 łyżka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

soda oczyszczona - 1/3 łyżeczka

sól - - szczypta

nadzienie serowe: -

twaróg półtłusty - 300 g

serek mascarpone - 3 łyżka

żółtko - 1 szt.

cukier waniliowy - 3 łyżeczka

cukier - 2 łyżka

dodatkowo: -

dżem o dowolnym smaku - 1 słoik

olej do smażenia - 1/3 szklanka

opcjonalnie: -

syrop klonowy do polania

naleśników - - do smaku

Dodatkowe info:

Dzisiaj coś dla małych i dużych łasuchów. Proste naleśniki jak je nazwałam łaciate. Naleśniki z serem białym połączonym z mascarpone i z dodatkiem dżemu. Przepis łatwy i prosty, a naleśniki sama radość jedzenia. Polecam na pyszne sycące śniadanko jak również na podwieczorek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki na ciasto czyli mleko, jajka, mąkę, oliwę, cukier waniliowy, sodę oraz sól dokładnie zmiksować.

KROK 2: Odląć około 1/3 ciasta do innego naczynia, dodać kakao i ponownie zmiksować. Ciasta odłożyć na bok na około 20 minut. aby odpoczęły.

KROK 3: W międzyczasie przygotować masę serową. Twaróg przełożyć do miski dodać serek mascarpone, żółtko i oba cukry. Wymieszać rozdrabniając widelcem.

KROK 4: Na rozgrzaną patelnię wysmarowaną lekko olejem łyżką wlewać ciemnego ciasta tworząc esy floresy, zakryć jasnym ciastem

i smażyć naleśniki z obydwu stron na złoty kolor.

KROK 5: Smażyć do wyczerpania składników. Usmażone naleśniki rozkładamy. Na każdy nakładamy masę serową, na ser rozsmarowujemy łyżkę lub 2 dżemu.

KROK 6: Zwijamy w rulon. Tak przygotowujemy wszystkie naleśniki. Naleśniki możemy podać polane syropem klonowym.