Migdałowe naleśniki

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- duże jajko BIO - 1 szt.
- mąka migdałowa BIO - 2 łyżka
- mąka pszenna typ 550 BIO - 2 łyżka
- mleko BIO - 1/2 szklanka
- sól - 1 szczypta
- olej do smażenia BIO - 1 trochę
- ulubione dodatki do naleśników - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce roztrzepać jajko, dodać obydwie mąki i szczyptę soli, lekko wymieszać. Mieszać trzepaczką dodając powoli mleko Wymieszać na gładką masę, odstawić na 10 minut.

KROK 2: Rozgrzać patelnię, wlać łyżkę oleju i łyżkę ciasta naleśnikowego (na cienki naleśnik). Smażyć na złoto, po ok. 1 minucie z jednej i drugiej strony. Trzeba bardzo uważać, ponieważ smażą się bardzo szybko i łatwo przypalają.

Podawać z ulubionymi dodatkami: owoce, jogurt, syrop z agawy, miód itp. Naleśniki na zdjęciu polane zostały syropem z agawy i posypane jagodami.

Smacznego.