Mocno czekoladowe naleśniki migdałowe :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- Jajka - 2 szt.
- Roślinna odżywka czekoladowa - 25 g
- Kakao - 1 łyżeczka
- Mąka migdałowa - 3 łyżka
- Mleko krowie/roślinne - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oddziel białka od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę.

KROK 2: Do miski wsyp mąkę migdałową, odżywkę roślinną, kakao, mleko i żółtka - wymieszaj. Dodaj białka i delikatnie zamieszaj całą masę.

KROK 3: Mocno rozgrzej patelnię (w razie potrzeby możesz użyć troszkę np. oleju kokosowego).

KROK 4: Wylewaj porcję ciasta. Kiedy pojawią się pęcherzyki przeżuć na drugą stronę.