Najlepsze naleśniki migdałowe - tylko 4 składniki!

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

- mąka migdałowa - 40 g
- mąka orkiszowa - 20 g
- jaja - 1 szt.
- mleko - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki dokładnie wymieszaj z jajkiem i mlekiem.
Małą patelnie dobrze rozgrzej. Możesz dodać odrobinkę oleju, ale nie jest on niezbędny.
Wlej pierwszą porcję ciasta (podziel je tak, aby wyszły przynajmniej 4 naleśniki; mi wyszło 6 sztuk) i smaż na pełnym ogniu przez ok. 1-2 minuty. Z drugiej strony smaż już krócej ok. pół minuty.
Naleśniki podałam z kremem malinowym, który przygotowałam poprzez wymieszanie widelcem połowy opakowania gęstego jogurtu typu greckiego z kawałkiem banana i garścią malin.