




Naleśniki budyniowe

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 1 szklanka

olej - 1 łyżka

budyń borówkowy bez cukru - 40 g

sól - - szczypta

mleko - 200 ml

dodatki: -

woda gazowana - 100 ml

ser waniliowy - - trochę

jajko - 1 szt.

czekolada + 1 łyżka śmietanki 30%

cukier - 1-2 łyżka

- - trochę

owoce opcjonalnie -

Dodatkowe info:

Do ciasta naleśnikowego można zmniejszyć ilość cukru, gdy budyń jest z cukrem. Naleśniki można podawać z dowolnym nadzieniem i owocami, wybranymi według swojego uznania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wlać wodę, mleko, olej, dodać jajko, szczyptę soli, cukier, zmiksować. Następnie wsypać mąkę wymieszaną z budyń i ponownie zmiksować na gładkie ciasto.

KROK 2: Odłożyć na 15-20 minut, żeby odpoczęło.

KROK 3: Na rozgrzanej patelni smażyć cienkie naleśniki, (gdy patelnia ma nieprzywierającą powłokę to naleśniki smażyjemy bez tłuszczu). Usmażone naleśniki nadziewać serem waniliowym, poleać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą, wymieszaną ze śmietanką,

ozdobić cząstkami mandarynek lub dowolnymi owocami, podawać.