





## Naleśniki japońskie


 Barbara Strużyna

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 9 porcji

### Składniki:

jaja - 3 szt.

mleko - 20 g

olej - 10 g

mąka pszenna - 35 g

ocet - 1/2 łyżeczka

cukier - 35 g

sól - - szczypta

Dodatki: -

syrop klonowy -

owoce sezonowe -

mięta -

twarożek lub serek -

### Dodatkowe info:

Tak puszystych i delikatnych placuszków nigdy nie jadłam. Po prostu chmurka.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Oddzielamy białka od żółtek.

**KROK 2:** Ubijamy białko ze szczyptą soli i powoli dodajemy łyżka po łyżce cukier.

**KROK 3:** Żółtka w oddzielnej miseczce mieszamy z mlekiem i olejem do połączenia składników. Następnie dodajemy przesianą mąkę i mieszamy robiąc pastę.

**KROK 4:** Następnie do mącznej masy dodajemy 1/3 część białka i mieszamy, następnie dodajemy resztę białek i delikatnie mieszamy, aby nie odpowietrzyć bezy.

**KROK 5:** Masę przekładamy do rękawa cukierniczego. Na patelnię wykładamy odrobinę

masła i rozprowadzamy po całej powierzchni. Wyciskamy placuszki z rękawa, zostawiamy odstępy między plackami, aby się nie połączyły. Przykrywamy patelnię i czekamy od 1 do 3 minut, następnie przewracamy na drugą stronę i przykrywamy pokrywką, czekamy ok. 2 minuty. Ogień pod patelnią powinien być mały, aby placuszki się nie przypaliły.

**KROK 6:** Placuszki jemy od razu. Dodajemy do nich swoje ulubione składniki: syrop klonowy, mus owocowy, twarożek lub serek, owoce sezonowe.

Smacznego!