Naleśniki kasztanowe

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne, desery, lunchbox, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- Mąka kasztanowa Bio - 2 szklanka
- Napój jaglany Bio - 3 szklanka
- Cukier z Agawy Bio - 1/2 szklanka
- Ser biały tłusty Bio - 250 g
- Ghee masło klarowne - trochę
- Truskawki świeże - trochę
- Jajka - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Napój jaglany przelewamy do miski, dodajemy mąkę kasztanową, połowę cukru z Agawy oraz jajka. Mieszamy na gładką masę.

KROK 2: Patelnie rozgrzewamy, dodajemy odrobinę masła klarownego i smażymy cienkie naleśniki.

KROK 3: Do osobnej miski przekładamy ser żółty, pokrojone w kostkę truskawki i pozostały cukier z Agawy.
Mieszamy.

KROK 4: Na każdy naleśnik nakładamy odrobinę sera i zwijamy w rulon.
Podajemy z truskawkami w całości lub miksujemy truskawki i polewamy sosem z truskawek.
Smacznego :)