



Naleśniki z nadzieniem jabłkowym i nadzieniem serowym

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 6 porcji

Składniki:

ciasto naleśnikowe: -	mus jabłkowy ze słoika - 500 ml
mleko - 1 szklanka	cukier - 3/4 szklanka
woda gazowana - 1/2 szklanka	cynamon - 1 łyżeczka
jajka - 2 szt.	opcjonalnie bułka tarta - 2 łyżka
cukier - 1 łyżka	nadzienie serowe: -
cukier waniliowy - 2 łyżeczka	twaróg półtłusty - 200 g
mąka pszenna - 1 szklanka	cukier - - do smaku
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka	żółtko - 1 szt.
nadzienie jabłkowe: -	śmietana gęsta - 2 łyżka
jabłka - 3 szt.	cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Pyszne, proste i bardzo puszyste naleśniki o dwóch nadzieniach. Naleśniki oprószone cukrem pudrem. Polecam na popołudniowy deser lub smaczne śniadanie albo po prostu jako smaczną przekąskę.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Naleśniki:

Jajka wbij do miski dodaj cukier i cukier waniliowy i trzepaczką roztrzep dodając szczyptę soli. Do masy jajecznej przesiej mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wlej mleko i mieszając dodaj wodę gazowaną. Całość dokładnie ubij trzepaczką lub zmiksuj na gładkie jednolite ciasto. Ciasto odłóż na 40 minut w celu odpoczęcia i zagęszczenia. Następnie na dobrze rozgrzanej i natłuszczonej olejem patelni smaż z obydwu stron na złoty, rumiany kolor nie za grube naleśniki. Po usmażeniu kilka naleśników posmarować nadzieniem jabłkowym, a kilka nadzieniem serowy, zwinąć w rulon i oprószyć cukrem pudrem.

Masa jabłkowa:

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobną kostkę - (można również zetrzeć na tarce o dużych oczkach). Przygotowane jabłka przełożyć do garnka o grubym dnie, wlać wodę, dodać cukier i cynamon. Podsmażać na małym ogniu palnika pod przykryciem co jakiś czas mieszając, aby jabłka nam się nie przypaliły. Gdy jabłka zaczną się rozgotowywać dodać mus jabłkowy, wymieszać i doprowadzić do zagotowania. Zdjąć z ognia i gotowe.

Masa serowa:

Twaróg przełożyć do talerza głębokiego lub miski, dodać żółtko cukier oraz cukier waniliowy. Dokładnie wymieszać widelcem i na koniec połączyć ze śmietaną.