Naleśniki z twarogiem i imbirem i żurawiną

FAMILY

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- mąka pszenna - 200 g
- młody jęczmień sproszkowany - płaska - 1 i 1/2 łyżeczka
- kakao - płaskie - 2 łyżeczka
- jajko - 1 szt.
- mleko - 330 ml
- cukier - 2 łyżeczka
- nadzienie: twaróg - 275 g
- imbir kandyzowany - 5 kawałek
- żurawina suszona - 2 łyżka
- wiórki kokosowe - 17 g
- mleko kokosowe - 50 ml
- cukier waniliowy - płaskie - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Twaróg rozgniatamy łyżką lub widelcem. Żurawinę zalewamy odrobiną gorącej wody, potem odcedzamy i dodajemy do twarogu.
W małym rondelku gotujemy mleko z cukrem, dodajemy kokos i na małym ogniu redukujemy płyn ok. 5 minut. Do gorącej masy dodajemy posiekany imbir. Ostudzony kokos dodajemy do twarogu i żurawiny.
Jajko roztrzepujemy z 200 ml mleka i cukrem, dodajemy mąkę, dokładnie mieszamy.
Następnie dolewamy resztę mleka. Połowę ciasta przelewamy do drugiego pojemnika.
Jedną część łączymy z kakao, drugą z jęczmieniem, dokładnie mieszamy.

KROK 2: Na grubą rozgrzaną patelnię wylewamy naprzemiennie kakaową i jęczmienną masę.
W zasadzie można robić różne wzory, paski, mozaiki.
Gotowe naleśniki przekładamy masą twarogowo-imbirową.