




## Naleśniki z twarogiem i syropem klonowym

 Barbara Strużyna

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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 8 porcji

### Składniki:

mąka pszenna - 250 g  
mleko z obniżoną zawartością laktozy - 1/2 litr  
jaja - 2 szt.  
sól - - szczypta  
masło - 1 łyżka  
nadzienie: -  
twaróg półtłusty - 200 g

śmietana - 250 g  
sól - szczypta  
sproszkowane liofilizowane owoce lub spirulina - 1/2 łyżeczka  
dodatki: -  
syrop klonowy - 4 łyżka  
owoce sezonowe - 4 garść  
olej do smażenia - - trochę

### Dodatkowe info:

Pamiętam jak wiele lat temu usłyszałam od przyjaciół o syropie klonowym. Nie znałam tego produktu a oni mówili, że bez niego nie jedzą naleśników. Dziwiłam się wtedy bo naleśniki są tak pyszne i bez jakiegoś syropu klonowego. Teraz sama pilnuję aby ten smakołyk był zawsze w domu bo gdy są naleśniki to i musi być syrop klonowy. Nie wspominając o dzieciach, które kochają ten smak.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Masło roztopiamy na patelni. Do miski wkładamy mąkę, mleko, jajka, sól, 2 łyżeczki cukru opcjonalnie i miksujemy na wolnych obrotach. Następnie dodajemy roztopione masło i dalej miksujemy. Odstawiamy na chwilę.

**KROK 2:** Naleśniki smażymy na patelni suchej lub z odrobiną oleju.

**KROK 3:** Twaróg ugniatamy widelcem, dodajemy śmietanę i szczyptę soli i ugniatamy. Opcjonalnie możemy dodać sproszkowane owoce, warzywa liofilizowane lub spirulinę np: niebieską. Nie zmienia to smaku ale za to

zmienia niesamowicie kolor.

**KROK 4:** Naleśniki smarujemy masą twarogową i zawijamy lub składamy. Posypujemy owocami i polewamy syropem klonowym.

Smacznego!