



Omlet na słodko

 Rebeka

Polecane na:

Warto wiedzieć:

 5 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

jajka - 4 szt.

mąka - 3 łyżka

mleko - 3 łyżka

miód/syrop z agawy - 1 łyżeczka

sól - szczypta

cynamon - 1/2 łyżeczka

masło do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielamy od białek.

W miseczce mieszamy mąkę z mlekiem, tak żeby nie było grudek, po chwili dodajemy żółtka, miód/syrop z agawy i cynamon. Mieszamy.

Białka ubijamy na sztywną pianę, dodając szczyptę soli.

Następnie rozgrzewamy patelnię z odrobiną masła.

Białka delikatnie łączymy z masą żółtkową. Najlepiej za pomocą szpatułki.

Z gotowej masy wyjdzie nam około czterech omletów.

Na rozgrzaną patelnię nakładamy za pomocą łyżki naszą masę.

Omlety smażymy z dwóch stron. Jednak należy uważać przy przewracaniu ponieważ są bardzo delikatne.