

www.SztukaKulinarna.pl

Naleśniki drożdżowe

ilość porcji **5** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1.5	dkg	drożdże	
2	szt	białka (piana)	
1	dkg	cukier	
2	szt	żółtko	
1	szklanka	mleko	
25	dkg	mąka pszenna	
20	dkg	marmolady	
2	dkg	tłuszczu	
5	dkg	tłuszczu do smażenia	

Przepis Rozmieszać drożdże z 3 łyżkami mleka, dodać cukier, drożdże postawić do wyrośnięcia. Mąkę wsypać do garnka, do mąki wlać wyrośnięte drożdże, mleko, 2 żółtka, 2 dkg stopionego tłuszczu. Ciasto starannie wybić łyżką. Ubić pianę, wymieszać z ciastem, postawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podrośnie, nabierać je łyżką wazową, wlewać na gorącą posmarowaną patelnię i smażyć powoli pięć grubych naleśników. Gdy zrumienią się po jednej stronie, odwrócić, powoli dosmażyć z drugiej strony. Każdy naleśnik po usmażeniu posmarować marmoladą, zwinąć w gruby rulon i posypać suto cukrem.

Składniki

1.5 dkg drożdży, 2 białka (piana), 1 dkg cukru, sól, 2 żółtka, ok. 1 szkl. mleka, 25 dkg mąki, 20 dkg marmolady, 2 dkg tłuszczu, 5 dkg tłuszczu do smażenia.