

Kawowe naleśniki z twarogiem i bitą śmietaną

Z przepisu wychodzi 8 naleśników o średnicy 20 cm

Składniki na ciasto:

130 g mąki pszennej

1 jajko

1 szklanka mleka

2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

10 g kakao



Nadzienie z białego sera :

500 twarogu półtłustego

4 łyżeczki cukru

4 łyżki śmietany 18%

Dodatkowo:

330 ml śmietanki kremówki 30% lub 36%

3 łyżki cukru pudru

Wykonanie:

Do miski dajemy: przesianą mąkę, kawę rozpuszczalną, kakao, jajka i mleko. Wszystko mieszamy mikserem, starając się, żeby nie zrobiły się grudki. Konsystencją powinno przypominać świeżą śmietaną 18%. Odstawiamy ciasto na około 30 minut.

W osobnej miseczce mieszamy widelcem ser, z cukrem i śmietaną 18%. Robimy to, aż uzyskamy jednolitą konsystencję.

Rozgrzewamy patelnię z dwoma kroplami oleju. Na gorącą patelnię dajemy porcję ciasta i smażymy z obu stron.

Po usmażeniu na naleśniki dajemy porcję sera białego.

W misce ubijamy śmietankę 36% lub 30% (bezpośrednio wyjętą z lodówki) na sztywno. Pod koniec ubijania dodajemy cukier puder (sprawdźmy czy jest wystarczająco słodka).

Nasze naleśniki dekorujemy rozetkami z bitej śmietany.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>