

Ciasto na naleśniki

Czas przygotowania: 25 minut + smażenie

Liczba porcji: 15 sztuk

Składniki

- 2 szklanki mąki pszennej (ok. 260 g)
- 1 szklanka mleka (250 ml)
- 1 szklanka wody gazowanej (250 ml)
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju rzepakowy

Wykonanie

1. Wsypujemy mąkę do miski. Dodajemy mleko, wodę, jajko i olej.
2. Całość dokładnie mieszamy mikserem i odstawiamy na 15 – 20 minut. Przez ten czas ciasto zgęstnieje i uzyska docelową konsystencję. Dopiero wtedy możemy ocenić, czy wymaga ono, żeby dolać wody/mleka. Ciasto na naleśniki powinno być konsystencji rzadkiej śmietany.
3. Rozgrzewamy patelnię. Pierwszego naleśnika smażymy na odrobinie oleju, a później już beztluszczowo.
4. Smażymy naleśniki na średnim ogniu. Po zrumienieniu z jednej strony (ok. 1-2 min.), przewracamy na drugą i smażymy ok. 30-45 sekund.

Smacznego!

Wskazówki

- Nalewając ciasto na naleśniki na patelnię za każdym razem zamieszajcie je – na spodzie ciasto jest gęstsze i jeśli tego nie zrobicie, to pod koniec smażenie zostanie Wam głównie mąka.
- Ciasto na naleśniki uda się także na zwykłej wodzie, ale nie będzie tak puszyste, jak na wodzie gazowanej.