



przepisy.pl

Biskoptowe naleśniki z truskawkami

 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- olej - 2 łyżki
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- cukier - 0.25 szklanek
- mleko - 2.5 szklanki
- ciasto:
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jaja - 2 sztuki
- farsz:
- mrożone lub świeże truskawki - 500 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Białka oddziel od żółtek, pozostałe składniki ciasta zmiksuj. Ciasto powinno być dość rzadkie.
2. Białka ubij na sztywną pianę i połącz z ciastem.
3. Naleśniki smaż na niewielkiej ilości oleju z obu stron na złoty kolor.
4. Truskawki z cukrem zmiksuj w malakserze. Powstałą masą truskawkową polej naleśniki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl