



przepisy.pl

Ciasto naleśnikowe bez mleka



Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- woda - 1 szklanka
- olej - 30 mililitrów
- tłuszcz do smażenia - 30 gramów
- sól - 1 szczypta

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do miski wybij jajka i dodaj pozostałe składniki. Używając rózgi lub miksera wymieszaj wszystko dokładnie do momentu uzyskania jednolitego, leistego ciasta.
2. Na rozgrzanej, posmarowanej lekko tłuszczem patelni, smaż naleśniki z obu stron na złoty kolor. W zależności od tego, z jakim farszem będziesz podawać naleśniki – słodkim czy słonym – w przypadku tego pierwszego, wodę do ciasta możesz zastąpić gotowym sokiem owocowym, na przykład pomarańczowym.

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