



przepisy.pl

# Czeko-naleśniki z serkiem i owocami

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- mleko - 3 łyżki
- mąka - 1 szklanka
- masło - 25 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jaja - 2 sztuki
- mięta - 6 sztuk
- cukier puder - 2 łyżki
- kakao - 2 łyżki
- banany - 2 sztuki
- czekolada - 0.5 sztuk
- serek homogenizowany waniliowy - 400 gramów
- bita śmietana w sprayu - 1 opakowanie
- sos malinowy - 6 łyżek
- ciasto składniki mokre:
- maślanka naturalna - 1 szklanka
- ciasto składniki suche:
- nadzienie i sos:

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

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie suche składniki na ciasto wymieszaj w misce. W drugiej misce wymieszaj maślanke z jajami.
2. Do małego garnuszka wlej mleko, dodaj masło i pół tabliczki czekolady podzielonej na kostki.
3. Włóż garnuszek do garnka z wodą i podgrzewać, mieszając do czasu, gdy czekolada się roztopi. Przestudź i dodaj masę do maślanki z jajami, wymieszaj.
4. Suche składniki wsyp do mokrych, miksuj blenderem do czasu, gdy uzyskasz gładką masę.
5. Na rozgrzanej patelni usmaż naleśniki z obu stron.
6. Na naleśnik układaj po dwie łyżki serka, posyp startą czekoladą i dodaj kilka plasterków banana.
7. Zamknij naleśnik, udekoruj bitą śmietaną, sosem malinowym i listkami mięty.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)