



Czekoladowa fantazja

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- masło - 50 gramów
- czekolada - 50 gramów
- jaja kurze - 2 sztuki
- mleko - 250 mililitrów
- mąka - 200 gramów
- cukier - 1 szklanka
- woda gazowana - 80 mililitrów
- kakao - 1.5 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Do garnka włożyć masło oraz czekoladę, postawić na małym ogniu, aby te składniki się roztopiły, następnie dodać mleko, kakao i zmiksować.
2. Odstawić z ognia i wrzucić 2 jaja oraz cukier i mąkę, później wodę, następnie porządnie zmiksować do uzyskania jednolitej masy na naleśniki.
3. Masę należy wlać na rozgrzaną patelnię, ok. 4 łyżki ciasta (trochę mniej lub więcej w zależności od potrzeb) rozprowadzić na całą patelnię i podsmażać ok. minuty po każdej stronie.
4. Gotowe naleśniki można przełożyć bitą śmietaną oraz owocami, w moim przypadku truskawkami i polane polewą czekoladową. Smacznego!

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