





Czekoladowe rurki

przepisy.pl






Składniki:

- mleko - 0.5 litrów
- jajko - 2 sztuki
- mąka - 2 szklanki
- zimna woda - 180 mililitrów
- Nutella - 1 opakowanie
- bita śmietana - 1 opakowanie

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut

 ciasto wymaga smażenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Do garnka wlewamy mleko, wbijamy (sparzone) jajka, wsypujemy mąkę i wlewamy połowę wody.
2. Ciasto mieszamy bardzo dokładnie – tak, aby nie zostały grudki mąki – trzepaczką lub mikserem.
3. Odstawiamy na około 20 minut, aby mąka napęczniała.
4. Smażymy tak jak naleśniki na rozgrzanym tłuszczu, ale bardzo cienkie.
5. Pozostawiamy do wystudzenia.
6. Środek smarujemy nutellą i zwijamy w rurki.
7. Wierzch dekorujemy bitą śmietaną i czekoladą. Doskonały świąteczny deser.

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