



Naleśniki Bambino

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1/2 kostki masła
- 200 g mlecznej lub gorzkiej czekolady
- olej do smażenia
- 4 łyżki oleju słonecznikowego
- 3 szklanki mleka
- 2 jajka
- szczypta soli
- 2 torebki cukru waniliowego
- 1/2 litra lodów waniliowych Algida pokrojonych w plastry o grubości 1 cm

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

Sposób przygotowania:

1. Cała rzecz w tym, że w środku każdego naleśnika jest gorąca czekolada i zimne lody. Lody sprawiają, że czekolada zamienia się w twardą chrupiącą skorupkę, ale ten efekt utrzymuje się tylko przez chwilę, a potem wszystko zaczyna płynąć. Dlatego NALEŚNIKI BAMBINO trzeba jeść natychmiast po przygotowaniu. Ale dzieci na pewno nie trzeba do tego namawiać!

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