



przepisy.pl

Naleśniki z brzoskwiniami



 40 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- brzoskwinia - 2 sztuki
- Carte d'Or Chocolate** - 280 gramów

masło ubijane z syropem klonowym i prażonymi orzechami laskowymi

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- orzechy laskowe - 30 gramów
- syrop klonowy - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta

naleśniki z maślanki

- mąka - 125 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 0.25 łyżeczek
- cukier - 1 łyżka
- sól - 0.25 łyżeczek
- maślanka - 235 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- ekstrakt z wanilii - 0.5 łyżeczek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Masło ubić do uzyskania puszystej konsystencji, następnie powoli dodać syrop klonowy i dalej ubijać. Dodać orzechy, wymieszać. Masę można wykorzystać natychmiast lub schłodzić ją, tak by stężała.
2. Aby przygotować naleśniki, roztopić masło, odstawić do ostygnięcia. Suche składniki przesiać do miski. Ubić jajka, wymieszać z pozostałymi mokrymi składnikami, następnie połączyć mokre i suche składniki, lekko wymieszać, aby powstało gęste ciasto.
3. Na małym lub średnim ogniu rozgrzać patelnię pokrytą nieprzywieralną powłoką, roztopić na niej część dodatkowego masła. Za pomocą łyżki na patelnię nalewać ciasto, usmażyć 12 naleśników. Naleśniki smażyć przez około minutę po każdej stronie, zmieniając stronę, kiedy na powierzchni naleśnika pojawią się bąble, a spód jest brązowo-żółty. Naleśniki można przechować w piekarniku nastawionym na niską temperaturę.
4. Aby przygotować porcje deseru, brzoskwinie pokroić w plastry. Na każdym talerzyku ułożyć naleśnik, posmarować go ubijanym masłem, położyć na nim plastry brzoskwini, przykryć drugim naleśnikiem, ponownie posmarować masłem i ułożyć brzoskwinie. Na wierzch położyć kolejny naleśnik, posmarować go ubijanym masłem, ułożyć na nim kulkę lodów. Podawać natychmiast.

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