






# Naleśniki z jabłkami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.2 opakowań
- mąka - 1.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 0.5 szklanek
- woda - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta

### masa jabłkowa

- jabłko - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- woda - 0.5 szklanek
- cynamon - 0.5 łyżeczek
- rodzynki - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mikserem mąkę, wodę, mleko, jajka i szczyptę soli.
2. Kasię rozpuść w rondelku i przestudź. Wlej do ciasta naleśnikowego i ponownie wymieszaj mikserem.
3. Na rozgrzaną patelnię wlewaj ciekłą warstwę ciasta. Gdy naleśnik z jednej strony się upiecze przełóż go na drugą stronę i dopiecz.
4. Jabłka obierz, wytnij gniazda nasienne i pokrój w kostkę. W garnuszku zagotuj syrop z cukru i 1/4 szklanki wody. Do syropu wsyp jabłka i lekko je upraż.
5. Do masy jabłkowej dodaj cynamon i rodzynki. Zagotuj. Mąkę ziemniaczaną wymieszaj z 1/4 szklanki zimnej wody i wlej do masy jabłkowej mieszając aż masa zgęstnieje.
6. Na każdy naleśnik połóż łyżkę masy jabłkowej, rozsmaruj i zwiń w rulonik lub złóż w chusteczkę.

---

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)