



przepisy.pl

Naleśniki z twarożkiem i owocami



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajko - 1 sztuka
- mąka orkiszowa - 120 gramów
- mleko 1,5% tłuszczu - 140 mililitrów
- ser twarogowy chudy - 400 gramów
- jogurt naturalny - 180 gramów
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- borówka amerykańska - 140 gramów
- maliny - 240 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 4 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Do przesianej mąki dodaj mleko, jajko, Ramę Smaż Jak szef Kuchni i dokładnie wymieszaj (jeżeli ciasto jest za gęste można dolać niewielką ilość wody). Ciasto naleśnikowe odstaw na ok 15 minut, aby odpoczęło.
2. Na rozgrzanej patelni (bez tłuszczu) usmaż naleśniki – 2 sztuki.
3. Twarożek rozdrobnij widelcem, dodaj 1 łyżkę jogurt i cukier waniliowy. Dokładnie wymieszaj. Do twarożku można dodać połowę owoców.
4. Naleśniki posmaruj twarożkiem, zwiń w rulony, albo złóż w trójkąty. Na każdym naleśniku zrób kleksa z jogurtu i posyp pozostałą ilością owoców. Udekoruj listkami świeżej mięty.

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