



Omleciki z Toronto

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 łyżka
- mleko - 0.25 szklanek
- mąka - 150 gramów
- masło - 2 łyżki
- jaja - 6 sztuk
- sok z cytryny - 2 łyżki
- jabłka - 300 gramów
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- syrop klonowy - 6 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój na małe kawałki. Skrop je sokiem z cytryny.
2. Do mąki dodaj cukier, cukier waniliowy oraz sól.
3. Żółtka oddziel od białek. Żółtka dodaj do mąki, a z białek ubij sztywną pianę.
4. Do mąki i jajek dodaj mleko i zmiksuj. Teraz dodaj pianę z białek i wymieszaj.
5. Na małej patelni rozgrzej część masła, ułóż trochę jabłek i podgrzewaj chwilę.
6. Jabłka zalej 0,25 ciasta i smaż przez chwilę.
7. W ten sam sposób usmaż kolejne 3 omleciki. Podawaj je polane syropem klonowym.

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