



# Słodkie naleśnikowe koperty z lodami Carte d'Or Wiśniowy likier

przepisy.pl

 45 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- margaryna - 50 gramów
- mąka - 170 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 0.5 szklanek
- woda - 0.5 szklanek
- sól
- serek waniliowy - 1 opakowanie
- sos malinowy
- Carte d'Or Cherry Liqueur**

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

## Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mikserem mąkę, wodę, mleko, jajka i szczyptę soli. Margarynę rozpuść w rondelku i przestudź. Wlej do ciasta naleśnikowego. Całość ponownie wymieszaj mikserem.
2. Na dużą rozgrzaną patelnię wlewaj ciekłą warstwę ciasta. Naleśniki piecz z obu stron na złoty kolor.
3. Każdy naleśnik posmaruj serkiem waniliowym i złóż w kopertę.
4. Spód talerza polej sosem malinowym i wyłóż na niego naleśnikowe koperty.
5. Deser podawaj z lodami Carte d'Or Wiśniowy likier.

---

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)