

NAJLEPSZE CIASTO NA NALEŚNIKI

„Uwielbiam naleśniki na śniadanie. Ten przepis doskonalłam wiele lat. Co prawda najlepsze jakie jadłam były według francuskich cukierników (przepis na blogu-crepes suzette), ale umówmy się, na codzień gdy nie mam czasu te naleśniki ratują mi poranki. Są cienkie, lekkie i delikatne.”



SKŁADNIKI:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 i ½ szklanki mleka
- ¼ szklanki wody
- 2 jajka
- łyżka cukru
- 3 łyżki oleju
- mała szczypta soli

PRZYGOTOWANIE:

- Mleko, wodę, jajka i olej roztrzepuje lekko trzepaczką przez chwilę. Następnie dodaję mąkę, cukier i szczyptę soli. Wszystko dokładnie mieszam, tak aby ciasto było dosyć rzadkie.
- Patelnie z nieprzywierającą powłoką dobrze rozgrzewam i delikatnie smaruję olejem za pomocą papierowego ręcznika kuchennego (tylko na pierwszy naleśnik). Na środek wylewam chochelkę porcji ciasta i ruszając patelnią rozlewam ciasto na całą powierzchnię. Ciasto właśnie dlatego musi być rzadkie, aby łatwo je rozprowadzić na patelni. Jeśli będzie Wam ciężko to należy ciasto rozrzedzić niewielką ilością wody.

- Smażyć przez chwilę z każdej strony. Po pierwszym naleśniku zmniejszyć ogień i smażyć dalej naleśniki już bez tłuszczu na patelni.

UWAGA! Jeśli możecie przygotujcie ciasto na naleśniki około 30 minut szybciej. Jest wtedy dużo lepsze, gdyż gluten zawarty w mące zaczyna pracować.