

NALEŚNIKI NA ŻÓŁTKACH

„Niezwykle delikatne i niezwykle smaczne. Czasami warto je zrobić na specjalne okazje.”

Przepis J.Child

SKŁADNIKI:

- 1 i ½ szklanki mąki pszennej
- ¾ szklanki zimnej wody
- ¾ szklanki mleka
- łyżka cukru
- 3 żółtka
- 5 łyżek roztopionego i przestudzonego masła
- 3 łyżki alkoholu (likier contreu, whiskey, brandy)

PRZYGOTOWANIE:

- Mleko, wodę, żółtka, cukier wymieszaj trzepaczką lub mikserem. Dodaj likier i rozpuszczone masło. Następnie dodaj przesianą mąkę i dokładnie wymieszaj. Jeśli są grudki ciasto możesz przelać przez sito. Jeśli masz czas odstaw ciasto na jakiś czas do lodówki.
- Patelnię 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 patelnię 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.



