

Najlepsze naleśniki

Naleśniki zawsze robiłam na tzw. „czuja” i zawsze mi wychodziły. Jednak gdyby ktoś się mnie zapytał jak robię naleśniki, nie potrafiłaby, odpowiedzieć na to pytanie. Do czasu aż natknęłam się na przepis Dorotus. Dorotko, to już nie są Twoje naleśniki:))) Teraz też są moje. Uwielbiamy je. A jak jeszcze posmaruje je się... nutellą...

Są idealne na wielką patelnię, bo świetnie się przewracają. Smakują wprost... naleśnikowo. Nie ma lepszych. Uwielbiamy je z nutellą, dżemami, serkami. Głównie jemy naleśniki na słodko. Tym razem pierwszeństwo miała domowej roboty marmolada truskawkowa. Naprawdę polecam ten przepis.



Składniki na 12 wielkich 30 cm naleśników:

- 1050 ml mleka (litr i 5 ml)
- 50 g cukru (u mnie fruktoza)
- 6 jajek
- 300 ml śmietany kremówki
- kilka kropli esencji waniliowej (użyłam pasty z wanilii)
- 1/4 łyżeczki soli
- 375 g mąki

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać razem tak by nie było grudek.
2. Jeśli chcemy pomniejszyć proporcje to podstawowy przepis jest 1/3 powyższego.
3. Smażyć na maśle lub na sprayu beztłuszczowym.
4. Smacznego!