

Puszyste naleśniki z sosem jogurtowym

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: czarna, dnia 19 Stycznia 2014r. o 20:17

Tagi: naleśniki, sos jogurtowy, jogurt naturalny, śniadanie, deser, podwieczorek

Rodzaj dania: desery potrawy mączne

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mleko	2/3	szklanka	nabiał
mąka pszenna	4	łyżka	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał
cukier	2	łyżka	dodatki
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
jogurt naturalny 0%	150	ml	nabiał
cukier waniliowy	1	opakowanie	dodatki
miód	1	łyżeczka	dodatki
bakalie	2	łyżka	dodatki

Opis

Mleko, mąkę, żółtko i cukier zmiksować. Białko ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Ciasto naleśnikowe połączyć z pianą i wlewać porcjami na natłuszczoną patelnię. Mi wyszły 3. Jogurt zmiksować z cukrem i miodem. Naleśniki przekroić na 4 części. Układać jedna na drugiej, każdą smarując sosem. Wierz posypać ulubionymi bakaliami. Smacznego :)



Dla ilu osób: 1
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
 Cana:
 Liczba kalorii: