



NALEŚNIKOWA GÓRA

Porcje
4

Czas przygotowania
5-10 minut

Czas gotowania
1-2 minut na
smażenie każdego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesiej mąkę do dużej miski, łącząc ją z proszkiem do pieczenia, solą i cukrem.

Oddziel białka i żółtka, łącząc żółtka z mlekiem i ekstraktem waniliowym, następnie dodaj składniki suche. Dokładnie wymieszaj.

Ubij białka, aż powstanie piana, a następnie przełóż ją do miski z pozostałymi składnikami.

Rozgrzej małą patelnię na średnim ogniu i dodaj odrobinę oleju, wylej łyżkę ciasta na patelnię. Gdy naleśnik się zarumieni, przerzuć go na drugą stronę.

SKŁADNIKI

170g zwykłej mąki

3 łyżeczki proszku do pieczenia

¼ łyżeczki soli

30 g cukru pudru

2 duże jaja z wolnego wybiegu

250 ml mleka

½ łyżeczki ekstraktu waniliowego

1-2 łyżki oleju (do smażenia)