

Naleśniki biszkoptowe

data aktualizacji: 2020.01.17 autor: Redakcja



Składniki: 4 jaja, 8 dag cukru pudru, 15 dag mąki, 1/8 litra śmietanki, 6 dag masła, 20 dag marmolady.

Przygotowanie: Ubić do białości żółtka z cukrem, wlać słodkiej śmietanki i wsypać mąkę. Ubić pianę z białek, wymieszać lekko z ciastem. Garnek z ciastem trzymać w zimnej wodzie. Na rozgrzaną patelnię posmarowaną masłem wlać dość dużo ciasta, szybko rozprowadzić, żeby naleśnik był równy. Po zrumienieniu przewrócić na drugą stronę. Po usmażeniu wszystkich układać w rondlu wysmarowanym masłem przekładając je marmoladą lub konfiturami. Wstawić do pieca na 10 minut. Wydając na stół wyłożyć w formie babki, posypać cukrem waniliowym.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/34320-nalesniki-biszkoptowe>