

Naleśniki biszkoptowe

data aktualizacji: 2019.03.13 autor:



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.

Przepis Elżbiety Zabost z Podsokołowa w gminie Bolimów.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31284-nalesniki-biszkoptowe>