

CIASTO NALEŚNIKOWE Z PIANĄ

Wpisany przez Dana

czwartek, 01 marca 2007 18:05 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:34

proporcja na 14-16 naleśników

1 1/2 szklanki mleka, 1/2 szklanki wody, 4 jajka, 2 szklanki mąki, sól, 2 łyżki oliwy, masło do smażenia

Żółtka, mleko, wodę, oliwę, sól i mąkę starannie wymieszać, najlepiej mikserem. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z ciastem. Odstawić na ok. 1 godz. aby ciasto `dojrzało` (niekoniecznie).

Nagrzać mocno patelnię, posmarować masłem, aby cała powierzchnia była lśniąca. Nalewać miarką niewielkie ilości ciasta, rozprowadzić po całej patelni. Smażyć na niezbyt silnym, równomiernym ogniu. Gdy lekko stężeje, odwrócić łopatką na drugą stronę, dosmażyć. Wyłożyć na talerz odwrócony do góry dnem.