



# Naleśniki z mascarpone i owocami

Autor: Sylwia Dawidczyk

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Jajka łączę z solą, wodą i mlekiem, mieszam.

### Krok 2

Dodaję mąkę i ponownie mieszam aż powstanie jednolita masa.

### Krok 3

Masę odstawiam na 30 min. Smażę na niewielkiej ilości oleju. Usmażone naleśniki smaruję serkiem mascarpone, składam w trójkąt. Na wierzch dodaję owoce i polewam rozpuszczoną czekoladą.

## Ciasto naleśnikowe

- 1 szklanka wody gazowanej,
- 1 szklanka mleka łąciate,
- 1,5 szklanki mąki,
- 2 jajka,
- szczypta soli

## Nadzienie

- 1 opakowanie serka mascarpone Mlekpol,
- garść malin i jeżyn ,
- kilka kostek mlecznej czekolady