



Truskawkowe naleśniki ze śliwkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Śliwki umyj w zimnej wodzie, osusz, pokrój na ćwiartki i usuń pestki. Przełóż owoce do miski posyp cukrem i cynamonem. Dokładnie wymieszaj i odstaw na 30 minut. Po tym czasie przełóż owoce na rozgrzaną patelnię, dodaj 100 ml mleka o smaku truskawkowym i podduś owoce przez 3 -4 minuty na średnim ogniu, delikatnie mieszając. Odstaw do wystudzenia.

Krok 2
Jajka wbij do miski i ubij mikserem przez 3 minuty na wysokich obrotach. Następnie dodaj do nich resztę mleka o smaku truskawkowym, rozpuszczone i ostudzone masło oraz mąkę. Zmiksuj do połączenia składników. Odstaw ciasto na 15 - 20 minut (w tym czasie nieco zgęstnieje).

Krok 3
Rozgrzej patelnię i rozsmaruj na niej równomiernie olej. Na średnim ogniu smaż po kolei naleśniki. Na każdy naleśnik nałóż porcję śliwek, zawiń i polej z wierzchu sosem powstałym podczas duszenia owoców. Przed podaniem posyp pokrojonymi migdałami. Naleśniki można jeść na ciepło lub zimno. Smacznego!

Wskazówki

Do naleśników idealnie pasuje świeżo ubita śmietanka 30 lub 36%. Pamiętaj tylko, aby wcześniej dobrze ją schłodzić.

Składniki:

- 2 opakowania (po 200 ml każde) mleka UHT Łaciate o smaku truskawkowym
- 4 średniej wielkości jajka
- 300 g śliwek
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżki cukru
- 75 g mąki pszennej tortowej
- 25 g masła Łaciate
- 2 łyżki migdałów
- 1 łyżeczka oleju do smażenia