



Omlety

Autor: Gabi

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Do białek dodać szczyptę soli ubić na sztywno. Dodać cukier i ubijać dalej. Następnie dodajemy żółtka, cały czas ubijając. Na końcu dodać wymieszane mąki i delikatnie szpatułką wymieszać..

Blachę należy wyłożyć papierem do pieczenia. Na papierze rysujemy kółka o średnicy 10 cm. Na każdym kółku rozprowadzamy masę biszkoptową.

Pieczemy około 8 minut temp 180. Po wyciągnięciu z piekarnika po chwili składamy omlety delikatnie na pół. Gdy całkowicie ostygną nadziewamy bitą śmietaną i wkładamy owoce wedle uznania. Mogą to być np tak jak teraz truskawki lub kilka rodzajów np winogrono, borówki, banan itp. Mój wnuczek bardzo uwielbia i możemy sprawić radość naszym dzieciom przez cały rok wykorzystując mrożone owoce np zimą.

ciasto

3 jajka,,

3 łyżki mąki,

3 łyżki cukru,

1 łyżka skrobi ziemniaczanej,

szczypta soli,

1 śmietana Łaciata kremówka ,

owoce wedle uznania np
truskawki, borówki, kiwi, banany
winogrono itp