

W kuchni nie ma nudy 😊

## Naleśniki amerykańskie

### Składniki :

- 50g masła
- 300g mleka
- 2 jajka
- 30g cukru
- 200g mąki pszennej
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki soli

### Przygotowanie :

Na początek rozpuszczamy 50g masła, a następnie dajemy je do przygotowanego wcześniej naczynia, dolewamy 300g mleka, dodajemy 2 jajka , 30g cukru, 200g mąki pszennej, 1 łyżkę proszku do pieczenia i ½ łyżeczki soli . To wszystko mieszamy mikserem przez ok. 10-15 sekund . Następnie lekko natłuszczamy patelnię i rozgrzewamy na średnim ogniu .Potem chochelką wlewamy porcję ciasta , smażymy 1-2 min. lub do momentu, aż na powierzchni utworzą się pękające pęcherzyki powietrza, po czym przewracamy naleśnik na drugą stronę i smażymy kolejną 1 min. Usmażony naleśnik przekładamy na talerz i przykrywamy, aby nie ostygł. Czynności powtórzyć z pozostałym ciastem . Podawać na gorąco z sosem czekoladowym lub konfiturami.

**Powodzenia ! Dobrej zabawy ! SMACZNEGO !**





Przygotowała ; Ania Barszcz

♣ może TY znasz jakiś prosty przepis na pyszne danie ? Napisz do nas i wyślij wraz ze zdjęciami ☺ Najciekawsze propozycje opublikujemy !