

Przepis na bezglutenowe naleśniki z serem



Składniki:

Składniki na naleśniki dla 2-3 osób:

- ☐ 200ml mąki gryczanej BEZGLUTEN
- ☐ 200ml koncentratu mąki domowej BEZGLUTEN
- ☐ Ok. 600ml wody
- ☐ Sól

Składniki na nadzienie:

- ☐ 500g białego sera

- ☐ 300ml kubek śmietany 12proc.

- ☐ 3-4 łyżki cukru

Przygotowanie

Wszystkie składniki ciasta na naleśniki łączymy ze sobą i dokładnie mieszamy trzepaczką. Porcję ciasta wylewamy na rozgrzaną patelnię z masłem, tworząc cieką warstwę, a następnie smażymy z obu stron na złoty kolor.

Przygotowujemy nadzienie. Biały ser rozdrabniamy widelcem i mieszamy z cukrem i śmietaną. Gotową masą wypełniamy naleśniki i zwijamy w trójkąty lub ruloniki. Do masy możemy dodać także rodzynki lub inne, suszone owoce oraz laskę wanilii albo siemię lniane. Smacznego!