

Zajęcia rozwijające kreatywność

Nauczyciel: Marta Orenczuk mail martaorenczuk@wp.pl

kl. IV, V, VI U.Z.

Data: 16, 17.06.2020

3 godz.

Temat: Naleśniki z serkiem i truskawkami

Składniki na cisto naleśnikowe:

•1 szklanka mąki



•1 szklanka mleka



•0,5 szklanki wody mineralnej



•2 łyżki oleju rzepakowego



•1,5 łyżki cukru trzcinowego



•1 jajko



•szczypta soli



Dodatkowo:



serek waniliowy_



dwie garści truskawek

Wykonanie:

Do miski przesiewamy mąkę i dodajemy ciepłe, ale nie gorące mleko wymieszane z cukrem trzcinowym. Następnie wbijamy jajko, dodajemy 2 łyżki oleju i wszystko miksujemy. Odstawiamy na około 15 minut, aby ciasto mogło "popracować".

Po tym czasie dolewamy wodę mineralną i mieszamy.

Naleśniki smażymy już bez dodatku tłuszczu na patelni do naleśników
Jeśli mamy zwykłą patelnię, dla pewności można ją delikatnie natrzeć ręcznikiem papierowym nasączonym odrobiną oleju rzepakowego.





Usmażone naleśniki smarujemy słodkim serkiem twarogowym, na które układamy pokrojone truskawki, zawijamy i gotowe!

