

Naleśniki drożdżowe z masą orzechową

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940



a o takie naleśniki ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki mąki -
- 3 jajka -
- 2 szklanki mleka -
- 2 łyżki cukru -
- 3 łyżki oleju -
- 3 dag drożdży -
- skórka otarta z pomarańczy lub cytryny -
- szczypta soli -
- 1/3 szklanki oleju do smażenia -
- 10 dag łuskanych orzechów laskowych -
- 10 łyżek płynnego miodu -
- 1 kieliszek brandy lub rumu (25 ml) -

Etapy przyrządzania:

1.



Zrób masę: orzechy sparz, obierz i posiekaj. Miód podgrzej, wymieszaj z alkoholem i orzechami. Zrób ciasto: drożdże rozetrzyj z cukrem i wymieszaj z 3 łyżkami ciepłego mleka. Stopniowo dodawaj przesianą mąkę, sól, jajka i ciepłe mleko. Wymieszaj, dodaj olej i skórkę pomarańczową, wyrób ciasto i pozostaw na 2 godziny do wyrośnięcia. Smaż na rozgrzanej patelni wysmarowanej olejem, nalewając cieką (około 5 mm) warstwę ciasta. Gdy powierzchnia naleśnika wyschnie, przewróć go na drugą stronę. Posmaruj masą orzechową i zwiń w rulon.