

# Naleśniki z sosem czekoladowym

Tradycyjne naleśniki z dodatkiem twarogu i sosu czekoladowego

ok. 6 sztuk



20 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

1 szt. jajka  
150 ml mleka  
100 ml wody  
125 g mąki  
1 szczypta soli  
1 łyżeczka oleju

### Nadzienie:

200 g twarogu  
70 ml śmietanki 18% tł.  
1 - 2 łyżki cukru

### Do dekoracji:

4 szt. moreli  
1 opak. Sosu o smaku czekoladowym  
Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Mąkę, jajko, olej oraz wodę powoli zmiksować na gęstą, jednolitą masę. Następnie stopniowo dodać mleko. Całość dokładnie wymieszać. Jeżeli w cieście powstaną grudki należy ciasto przetrzeć przez sito. Gotowe ciasto odstawić na 10 minut żeby odpoczęło.

Na kuchence rozgrzać patelnię, najlepiej z nieprzywierającą powłoką, jeżeli takiej nie mamy do smażenia należy użyć oleju. Naleśniki smażyć z każdej strony ok. 1 minuty.

## 2 Nadzienie:

W miseczce rozgnieść biały ser ze śmietaną i cukrem. Nadzienie nakładać na naleśniki, naleśniki składać na 4 części, w trójkąty.

## 3 Dekorowanie:

Naleśniki podawać z pokrojonymi morelami, polane sosem czekoladowym.