

EGGSPERCI



DUTCH BABY Z GORZKĄ CZEKOLADĄ, BORÓWKAMI I MIĘTĄ

🕒 15 MINUT

👤 2-4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 3 jaja Kotlina Natury
- ½ szklanki mąki orkiszowej
- ½ szklanki mleka migdałowego (lub zwykłego)
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 łyżka cukru kokosowego
- 4 łyżki masła
- skórka z jednej cytryny
- 100 g gorzkiej czekolady, posiekanej na duże kawałki
- Jogurt naturalny (lub kokosowy) do podania
- borówki i mięta do podania

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzać piekarnik do 220 °C.
2. W misce połączyć ze sobą jaja, mąkę, mleko, cukier kokosowy i waniliowy, skórkę od cytryny i wszystko razem wymieszać, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej masy.
3. Dodać do masy posiekaną czekoladę i bardzo delikatnie wymieszać.
4. Żeliwną patelnię lub naczynie do pieczenia wysmarować masłem i wstawić do rozgrzanego piekarnika.
5. Jak tylko masło roztopi się w naczyniu, wyciągnąć naczynie z piekarnika, bardzo szybko przelać do niego masę i natychmiast wstawić z powrotem do piekarnika.
6. Naleśnik piec przez 20 minut aż się zarumieni i urośnie. (Naleśnik po wyjęciu z piekarnika opadnie, ale jego brzegi powinny zostać wysokie.)



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU,
ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL