

DUŃSKIE NALEŚNIKI AEBLESKIVER

Aebleskiver to popularne w Danii okrągłe naleśniki. Ich nazwa oznacza „plastry jabłek”, ponieważ do środka ciasta Duńczycy wkładają kawałki jabłka. Żeby uzyskać okrągły kształt, należy smażyć naleśniki na specjalnej patelni z otworami. W domowych warunkach można użyć patelni z wgłębieniami do jajek lub zwykłej, płaskiej – z każdej naleśniki smakują wyśmienicie.

Składniki: 3 żółtka, 60 g masła Lurpak Klasycznego, 475 ml maślanki, 2¼ szklanki mąki pszennej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, ½ łyżeczki sody, 1 łyżka cukru pudru, ½ łyżeczki soli, 3 białka, olej do smażenia, 2-3 jabłka. **Dodatki:** konfitura, lody czekoladowe.

W jednej misce wymieszaj żółtka, stopione masło Lurpak i maślanke. W drugiej - mąkę, proszek do pieczenia, sól, sodę i cukier. Połącz składniki. Ubij białka na sztywno. Stopniowo dodawaj pianę do reszty ciasta. Pokrój jabłka w cienkie plastry. Rozgrzej na patelni odrobinę oleju. Zanurzaj plastry jabłka w cieście i smaż z obu stron na złoty kolor.

Podawaj z kulką lodów i konfiturą.

Poznaj przepisy polskich blogerów na naleśniki, olmetry i inne dania z jajek. Znajdziesz je na stronie www.kulinaryblogroku.pl.

