

Naleśniki Oreo

Wskazówki

- Czas przygotowania: 30 minut
- 8 naleśników
- Wartość odżywcza 1 naleśnika: 284 kcal \ B-9 g \ T-13 g \ W-31 g \ Bł-2 g

Składniki

- ✓ jajo – 2 sztuki (100 g)
- ✓ mąka orkiszowa jasna – 1 i 1/2 szkl. (210 g)
- ✓ kakao – 1 łyżka (10 g)
- ✓ mleko owsiane – 1 szklanka (210 g)
- ✓ cukier waniliowy – 1 łyżeczka (5 g)
- ✓ sól – 1 szczypta
- ✓ serek mascarpone – 1/2 opakowania (125 g)
- ✓ ser ricotta – 1 opakowanie (250 g)
- ✓ oreo – 10 sztuk (110 g)

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki przełóż do miski i zmiksuj
2. na gładką masę. Jeśli będzie taka potrzeba, dodaj trochę więcej mleka.
3. Patelnię mocno rozgrzej, wylej odrobinę tłuszczu i przetrzyj np. ręcznikiem papierowym. Partiami smaż naleśniki (z obu stron).
4. Mascarpone wymieszaj z ricottą. Dodaj pokruszone ciasteczka i wymieszaj. Masą posmaruj naleśniki i poskładaj.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/nalesniki-oreo/>