

Leniwe z ricottą

Leniwe z ricottą – klasyk w nowej odsłonie

Delikatne, puszyste i rozpływające się w ustach – leniwe z ricottą to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ten tradycyjny polski przysmak w nowoczesnej wersji zachwyca lekkością i kremową konsystencją. Przygotowanie jest niezwykle proste: wystarczy wymieszać Fix z wodą, odczekać 10 minut, a następnie połączyć z serem, cukrem i mąką. Po zagnieceniu ciasta formujemy wałeczki, kroimy je w charakterystyczne rąby i gotujemy w osolonej wodzie. Sekret wyjątkowego smaku tkwi w ostatnim kroku – obsmażeniu leniwyck na złocistym maśle i posypaniu cukrem pudrem.

Dla kogo?

Leniwe z ricottą to doskonała propozycja zarówno dla dzieci, jak i dorosłych. Delikatny smak i aksamitna konsystencja zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy. To również świetna opcja dla osób poszukujących szybkiego, ale pełnowartościowego posiłku na co dzień.

Na jaką okazję?

Idealne na niedzielne śniadanie z rodziną, ale sprawdzą się również jako słodki obiad w środku tygodnia. Leniwe z ricottą to także doskonały pomysł na deser po lekkim posiłku lub słodką przekąskę do popołudniowej kawy.

Czy wiesz, że?

Ricotta nadaje leniwym wyjątkowej lekkości i delikatności w porównaniu do tradycyjnej wersji z twarogiem. Ten włoski ser

jest bogaty w białko i ma niższą zawartość tłuszczu, co czyni danie nieco zdrowszym wyborem dla świadomych żywieniowo osób.

Dla urozmaicenia

Spróbuj podać leniwe z ricottą z różnymi dodatkami: świeżymi owocami, domowym musem owocowym, płynną czekoladą lub prażonymi orzechami. Możesz też dodać do ciasta odrobinę skórki cytrynowej lub wanilii, aby wzbogacić smak tego klasycznego dania.