

# Naleśniki z serem i rodzynkami

## Naleśniki z serem i rodzynkami – słodka uczta dla podniebienia

Delikatne, puszyste naleśniki wypełnione kremowym serem, słodkimi rodzynkami i chrupiącymi migdałami – brzmi jak marzenie? To klasyczne danie, które przenosi nas wprost do bez troskich lat dzieciństwa. Przygotowanie zaczynamy od zmieszania jajek z cukrem waniliowym, dodając następnie mleko, wodę, szczyptę soli, olej i mąkę. Dokładnie mieszamy do uzyskania gładkiego ciasta, które posłuży nam do usmażenia cienkich placków.

Sekret doskonałego nadzienia tkwi w połączeniu kremowego twarogu ze śmietaną i delikatnie podgrzanym miodem. Namoczone rodzynki i uprażone na suchej patelni płatki migdałowe dodają całości niepowtarzalnego charakteru. Gotowe [naleśniki](#) składamy w koperty, obsmażamy z obu stron i podajemy ozdobione świeżymi owocami i listkami mięty.

### Dla kogo?

Te pyszne naleśniki to propozycja, która zachwyci zarówno najmłodszych, jak i dorosłych łasuchów. Dzieci pokochają ich słodki smak, a dorośli docenią nostalgiczne wspomnienia z dzieciństwa, które przywołują.

### Na jaką okazję?

Naleśniki z serem i rodzynkami idealnie sprawdzą się jako leniwe, weekendowe śniadanie, gdy mamy więcej czasu na celebrowanie posiłku. Równie dobrze mogą stanowić wykwintny deser po obiedzie lub słodką przekąskę w ciągu dnia.

## **Czy wiesz, że?**

Ciasto naleśnikowe zyska na puszystości, jeśli zamiast mleka użyjesz szklanki kefiru. Dodanie odrobiny wody gazowanej sprawi, że naleśniki będą jeszcze bardziej delikatne i lekkie.

## **Dla urozmaicenia**

Klasyczne naleśniki z serem zyskają nowy wymiar smaku w towarzystwie świeżych owoców. Spróbuj podać je z soczystymi truskawkami, słodkimi brzoskwiniami lub egzotycznym ananasem.