

# NALEŚNIK SŁODKI

Profesjonalna mieszanka do produkcji przepysznych naleśników, dzięki odpowiedniej kompozycji zapewnia powtarzalność wyrobów, skraca czas przygotowania oraz wyklucza ryzyko wahań jakości surowców.

Receptura podstawowa:

<b>NALEŚNIK SŁODKI</b>	1000 g
Woda	1100-1200 g

Przygotowanie:

składniki mieszamy razem mikserem lub rózgą, w czasie 1 minuty, ostawiamy ciasto na około 20 minut celem odprężenia, następnie smażymy naleśniki.