Naleśniki z opiekacza do panini

Świetny sposób na niekonwencjonalne wykorzystanie opiekacza do panini.

Ilość porcji: 4
Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka jajka
- łyżeczka soli
-

Wykonanie:

Przesiej mąkę i sól do dużej miski.
Zrób wgłębienie na środku mąki.
Wlej mleko do środka.
Rozbij jajko na środku miski.
Dobrze wymieszaj, aż nie będzie grudek.
Wlej 1/4 szklanki mieszanki na płytę opiekacza Panini i zamknij pokrywę.
Pozostaw na 10 sekund, a następnie sprawdź, pozostaw jeszcze na 10 sekund dłużej w opiekaczu, w razie potrzeby obróć naleśnika i piecz jeszcze chwilę w zależności od pożądanego koloru.

© Breville