

# Naleśniki czekoladowe z masą serową

**Czas wykonania:** 1 h **Ilość porcji:** 12 naleśników

## **Składniki:**

### *Naleśniki czekoladowe:*

- 3 szklanki mąki
- 500 ml mleka
- 2 jajka
- 4 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki kakao
- około 250 ml wody

### *Masa serowa:*

- 330 g białego sera
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 1 żółtko

### *Dodatkowo:*

- dżem malinowy lub cukier puder



## **Przygotowanie:**

Wymieszać wszystkie składniki na ciasto. Upiec 12 grubych naleśników.

Masa:

Ser zmielić 2-krotnie. Do sera dodać żółtko, aromat i cukier puder. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

Wysmarować każdego naleśnika i złożyć w trójkąty.

Naleśniki podawać z dżemem malinowym lub posypane cukrem pudrem.