



## Naleśniki z musem ananasowym



### Sposób przygotowania

Wszystkie składniki (mąkę, jajko, mleko, wodę, olej, szczyptę soli) bardzo dokładnie mieszamy by nie było grudek, jeśli ciasto będzie za gęste dodajemy jeszcze odrobinę wody. Patelnię rozgrzewamy. Nalewamy łyżką wazową porcję ciasta i rozprowadzamy kręcąc patelnią. Smażymy na średnim ogniu do zrumienienia. Obracamy placek na drugą stronę i smażymy by się ze złocił. Serek rozdrabniamy widelcem, mieszamy z jogurtem naturalnym, cukrem pudrem i pokrojonym w drobną kostkę ananasem. Naleśniki smarujemy serkiem, zawijamy, można też oprószyć cukrem pudrem. Mus ananasowy: w rondelku rozpuszczamy miód, następnie dodajemy drobno posiekanego ananasa, możemy też dodać łyżkę Malibu. Podsmażamy do uzyskania konsystencji marmolady. Jeśli efekt marmolady chcemy uzyskać szybciej - ananasa zamiast posiekać można zblendować.

### Składniki

- 100 g Mąki pszennej pełnoziarnistej
- 2 jajka
- 3/4 szklanki mleka
- pół szklanki wody mineralnej gazowanej
- 
- 250 g białego sera
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 6 łyżek jogurtu naturalnego
- 3 plastry ananasa (świeżego lub z puszki)
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka Malibu (opcjonalnie)
- 4 plastry ananasa