

Truskawkowe sushi



Składniki

- 1 szklanka mąki orkiszowej
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 szklanka wody gazowanej
- 1/2 szklanki mleka
- 1 łyżka cukru
- 4 łyżki kakao
- szczypta soli
- olej do wysmarowania patelni
- 500g serka śmietankowego
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 100g jogurtu naturalnego
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka cynamonu
- 500g truskawek
- 100g startej mlecznej czekolady

Sposób przygotowania

Ciasto Wszystkie wymienione składniki wymieszać za pomocą miksera do płynnej naleśnikowej konsystencji. Smażyć na rozgrzanej patelni. Farsz Serek wymieszać z cukrem, cukrem wanilinowym, jogurtem naturalnym, żółtkiem i cynamonem. Truskawki pokroić w drobną kostkę. Całą powierzchnię każdego naleśnika posmarować farszem a następnie ułożyć truskawki. Zwinąć w rulon i odciąć nierówne końce. Pozostałą część naleśnika pokroić w około 5cm kawałki. Naleśniki podawać ułożone pionowo na talerzu i posypane startą czekoladą.