



# Aksamitne naleśniki

## Składniki

### Na ciasto

- 425 g (2 i pół szklanki) Mąki Basi Wrocławskiej
- 1 szklanka wody
- ½ szklanki wody gazowanej
- Pół szklanki mleka
- 1 jajko
- Szczypta soli
- Łyżka oleju

## Sposób przygotowania

Wszystkie składniki bez oleju należy wymieszać łyżką dokładnie w misce. Aby ciasto na naleśniki było aksamitne i gładkie, nie należy używać miksera, tylko sitko. Ciasto przecedzamy, a pozostałe grudki przecieramy przez sito. Na koniec dodajemy olej i smażymy naleśniki na suchej patelni. Smacznego