



Lista zakupów

- 1 opakowanie TAGO Pure Grain Zbożowe
- 1 opakowanie rurek od TAGO
- 1 szklanka mąki
- 1/4 szklanki cukru pudru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 łyżki kakao
- 2 jaja
- 1/3 szklanki wody gazowanej
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżka masła
- 500 ml śmietany kremówki
- świeże owoce
- sól

Tort naleśnikowy

- Do dużej miski dodaj kolejno: mąkę, cukry, kakao, wodę gazowaną, mleko oraz rozpuszczone masło. Dokładnie za pomocą rózgi cukierniczej lub miksera połącz składniki na jednolitą masę bez grudek. Odstaw masę na 30 minut.
- Rozgrzej patelnię do naleśników. Użyj masła klarowanego lub oleju. Smaż cienkie naleśniki.
- Do dzieży miksera dodaj kremówkę, cukier puder z ziarnami wanilii oraz świeże owoce. Ubij za pomocą miksera na bitą śmietaną.
- Naleśniki kolejno przekładaj masą owocową oraz ciasteczkami od TAGO, aż powstanie prawdziwy tort naleśnikowy. Całość udekoruj rurkami od TAGO oraz owocami

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Zbożowe
ciasteczka
klasyczne