

Omlet czekoladowy z bitą śmietaną i truskawkami



Składniki

2 szt. - jajka
2 łyżka - mąka
1 łyżeczka - kakao
1 łyżeczka - cukier
0,5 łyżeczka - esencja waniliowa
2 szt. - kosteczki deserowej czekolady
1 łyżeczka - olej kokosowy
1 łyżka - cukier puder
150 ml - śmietanka kremówka
20 dkg - truskawki
1 szczypta - sól

Opis wykonania

Pyszny, lekki i szybki deser :)

Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, następnie stopniowo dodawać żółtka, cały czas ubijając. Zmniejszyć obroty na minimalne i stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z cukrem, kakao i esencją waniliową a na koniec delikatnie połączyć z pokrojoną na kawałeczki czekoladą.

Na rozgrzaną patelnię z olejem kokosowym wyłożyć ubitą masę i smażyć omlet przez około 3-4 minuty na średnim ogniu. Następnie przełożyć omlet na drugą stronę i smażyć przez około 2 minuty. Przełożyć na talerz, posypać cukrem pudrem i podawać z bitą śmietaną z dodatkiem cukru oraz plasterkami truskawek.

Smacznego! :)