

Jajko - od niego zaczynamy ciasto naleśnikowe



Opis wskazówki

Ciasto naleśnikowe najlepiej zacząć od wbicia do miski najpierw jajka, a dopiero potem dodać pozostałe składniki i zmiksować na gładkie ciasto.

Dlaczego najpierw jajko? Podczas miksowania jajko, które jako pierwsze ląduje w misce sprawia, że produkty sypkie czyli mąka i cukier nie lepią się do ścianek naczynia, jak to bywa w przypadku gdy najpierw wsypujemy mąkę. Wtedy całe ścianki naczynia są oklejone mąką co bywa uciążliwe.