



## NALEŚNIKI Z KREMEM CYTRYNOWYM I DOMOWĄ NUTELLĄ

🕒 60 minut 🗨 Łatwy 🍷 Na słodko

Przepis przygotowany przez [fitgirl.cook](https://fitgirl.cook)

### Składniki

Składniki na naleśniki:

- 1 szklanka mąki pszennej bio typ 2000
- 1,5 szklanki wody
- 2 jajka
- 1 łyżeczka cukru brązowego
- szczypta soli
- smakowa oliwa z oliwek extra vergine Cytryna Monini

Składniki na krem cytrynowy:

- 4 cytryny
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 0,5 szklanki ksylitolu
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1 łyżeczka smakowej oliwy z oliwek extra vergine Cytryna Monini

Składniki na nutelle:

- 1 opakowanie sera ricotta
- 2 szklanki blanszowanych orzechów laskowych
- 3 łyżeczki gorzkiego kakao
- 3/4 szklanki mleka migdałowego
- 2 lub 3 łyżki ksylitolu



### Przygotowanie

Przygotowanie naleśników:

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą. Następnie ciasto na naleśniki przekładamy na 15 min do lodówki. Porcje na naleśniki odmierzamy chochlą i każdego smażymy na 1 łyżeczce smakowej oliwy z oliwek extra vergine Cytryna.

Przygotowanie kremu cytrynowego:

Cytryny myjemy pod bieżącą wodą, a następnie wyparzamy we wrzątku. Ścieramy skórkę na najmniejszych oczkach w tarce. Do rondelka dajemy sok z 4 cytryn, skórkę z 4 cytryn i wszystkie pozostałe składniki poza serem ricotta. Całość gotujemy ok. 10 min na małym ogniu do momentu zgęstnienia masy cały czas mieszając. Następnie przelewamy cytrynowy krem przez drobne sitko do słoiczka pozbywając się w ten sposób wszystkich grudek. Wstawiamy do lodówki do pełnego ostygnięcia. Do sera ricotta dodajemy 3 łyżeczki kremu cytrynowego. Całość dokładnie mieszamy i gotowe!

Przygotowanie domowej nutelli:

Orzechy laskowe wsypujemy na blachę i pieczemy w 180 stopniach przez 10-15 min. Następnie przekładamy na ręcznik papierowy i energicznymi ruchami ścieramy brązową skórkę. Gotowe orzechy miksujemy przez ok. 10 min w mikserze na gładką i płynną masę. Do płynnej masy dodajemy kakao, mleko i ksylitol. Całość mieszamy łyżką i ponownie miksujemy do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Naleśniki smarujemy serem cytrynowym i polewamy nutellą.

Z miłości  
do Oliwy