Lane ciasteczka z lodami
PRZEPIS

Lane ciasteczka z lodami

CZAS	30 min.
SKŁADNIKI	8 pozycji
PORCJI	12 porcji

Chcesz przygotować specjalny deser lodowy? Odwiedź naszą oficjalną stronę internetową i poznaj przepis na lane ciasteczka z lodami o smaku Snickersa!

SKŁADNIKI

- 1 i 1/2 szklanki mieszanki do naleśników
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego Olej roślinny do smażenia
- 3/4 szklanki śmietany 35%
- 1/4 szklanki cukru pudru
- 4 (53 ml każdy) batoniki lodowe SNICKERS
- 3 łyżki sosu karmelowego

WYKONANIE.

1. Zmieszaj suchą mieszankę do naleśników z 3/4 szklanki lub 1 szklanką wody, cukrem kryształem i wanilią — aż do uzyskania gładkiej masy. (Ciasto powinno być gęste, ale wciąż lekko płynne). Przełóż do rękawa cukierniczego z uciętym rogiem lub do plastikowej butelki z przystawką do wyciskania.
2. Do średniej wielkości rondla wlej wystarczającą ilość oleju (do wysokości 1 cala) i ogrzewaj w średniej temperaturze, aż termometr kuchenny wskaże 375°F.
3. Pracując partiami, ostrożnie i szybko przelewaj ok. 2 łyżki ciasta do rondla, robiąc zawijasy, tak aby uformować 3-calowy okrąg. Smaż 30 sekund – 1 minutę na każdą stronę lub do uzyskania złotego koloru. Przenieś na tacę wyłożoną ręcznikiem papierowym.
4. W międzyczasie, używając miksera elektrycznego, ubij śmietanę i 2 łyżki cukru pudru, aż do uzyskania sztywnej piany. Pokrój każdy baton lodowy SNICKERS Ice Cream na 3 kwadraty.
5. Posyp lane ciasteczka pozostałym cukrem pudrem. Na wierzch połóż kawałek batonika SNICKERS Ice Cream i porcję bitej śmietany. Udekoruj karmelem.
6. Wskazówka 1 : Zamiast sosem karmelowym można polać sosem krówkowym.
7. Wskazówka 2 : Udekoruj 1/2 filiżanki posiekanych orzeszków ziemnych.

WIĘCEJ TAKICH PRZEPISÓW.



Snickersowy tort naleśnikowy

Czas gotowania

40 min.

Składniki

14 pozycji



Snickersowy popcorn

Czas gotowania

5 min.

Składniki

6 pozycji



SERNICZKI SNICKERS.

Czas gotowania

35 min.

Składniki

9 pozycji



Snickersowe Bombki brownie z lodami

Czas gotowania

55 mins

Składniki

5 pozycji

Source URL: *https://www.snickers.pl/recipes/lane-ciasteczka-z-lodami*