



NALYSNYKY DULCES: CREPES DE UCRANIA

INGREDIENTES PARA LAS CREPES

- 2 huevos
- 500 ml de leche
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharada de azúcar
- 200 g de harina
- 1 cucharilla de levadura en polvo
- Una pizca de sal

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 30 g de nueces
- 500 g de requesón
- 2 cucharadas repletas de miel

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE BAYAS

- 300 g de bayas mezcladas congeladas
- 3 cucharadas de zumo de naranja

PREPARACIÓN

1. Para preparar las crepes, bate los huevos, el azúcar y la sal en un cuenco grande hasta que esté ligero y esponjoso. Añade el aceite vegetal y la leche y bate bien.
2. Una vez esté bien mezclado, añade la levadura en polvo y luego la harina gradualmente con un tamiz para que no se formen grumos. Bate bien hasta que tenga una consistencia suave y líquida.
3. Ahora que la masa está lista, calienta la sartén a fuego medio y engrásala con aceite vegetal. Vierte una pequeña cantidad de masa en la sartén caliente y gírala para que la superficie de la sartén quede cubierta con una capa delgada y uniforme.
4. Cocina la crepe a fuego medio durante aproximadamente un minuto o hasta que esté dorada. Gírala con una espátula y cocínala durante medio minuto más. Continúa haciendo las crepes hasta que la masa se termine. Guarda las crepes aparte.
5. Para preparar el relleno, coloca las nueces en la batidora y córtalas en trozos grandes. Añade el requesón y la miel y sigue batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Guárdalos aparte.
6. Para preparar la salsa de bayas, calienta la olla a fuego medio y coloca las bayas y el jugo dentro. Cuando las bayas comiencen a hervir, reduce a fuego lento y deja cocer durante cinco minutos o hasta que las bayas tengan consistencia de salsa. Guárdalas aparte.
7. Toma las crepes y el relleno. Para preparar el nalysnyky en forma de sobre, extiende una capa uniforme de requesón en el cuarto superior de la crepe y luego dobla los lados derecho e izquierdo de la crepe hacia adentro. Toma el cuarto superior de la crepe con el relleno y enrolla.
8. Por último, vierte la salsa tibia de bayas en los nalysnykys y sirve con albaricoques secos o pasas. ¡Que aproveche!