



placuszki z dżemem

Autor: mileneczka5

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Do roztrzepanych jajek dodajemy mąkę, proszek , sól i cukier waniliowy, dokładnie mieszamy i dolewamy mleko. Gęstość ciasta powinna mieć konsystencję jogurtu (jeżeli jest za rzadkie dosypujemy mąkę, jak za gęste, dolewamy trochę mleka). Obieramy jabłko i kroimy w drobną kostkę, dokładamy do ciasta, wszystko mieszamy i odstawiamy na 5 min. Rozgrzewamy olej na patelni i smażymy placki, wkładając po 2 łyżki ciasta na jeden placuszek. Smażymy na małym ogniu 2 razy przekładając, żeby się dopiekły. Usmażone placuszki odsączamy z tłuszczu na ręczniku papierowym i dekorujemy dżemem. Można też posypać je cukrem pudrem, ale to zależy kto z czym lubi. Smacznego!

3 jajka

2 szklanki mąki

mleko łąciate

szczypta proszku do pieczenia

1 duże jabłko

szczypta soli

1 mały cukier waniliowy cukier

puder do posypania

dżem truskawkowy

olej do smażenia