



Placuszki z owocami

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Drożdże pokruszyć do miski, dodać łyżkę cukru, ciepłe mleko i 2 łyżki mąki, wymieszać. Przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 15-20 minut.

Krok 2

Jajka z resztą cukru i cukrem z wanilią zmiksować, dodać mus z dyni, kefir, odrobinę soli, 2 łyżki oliwy, mąkę i rozczyn, wymieszać, odłożyć na 10 minut.

Krok 3

Borówki umyć, osuszyć na papierowym ręczniku.

Krok 4

Brzoskwinie obrać i pokroić w drobną kostkę.

Krok 5

Na patelni rozgrzać oliwę, łyżką wlewać małe porcje ciasta, ułożyć przygotowane owoce i przykryć niewielką ilością ciasta. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Składniki:

- 2 szkl. mąki tortowej
- 2,5 dag drożdży
- 1,5 szkl. kefiru
- ½ szkl. mleka łąciate
- ¼ szkl. musu z dyni
- 3 łyżki cukru brązowego
- 1 łyżka cukru z wanilią
- ⅓ łyżeczki soli
- 2 brzoskwinie
- ½ szkl. borówek amerykańskich
- Oliwa
- Cukier puder