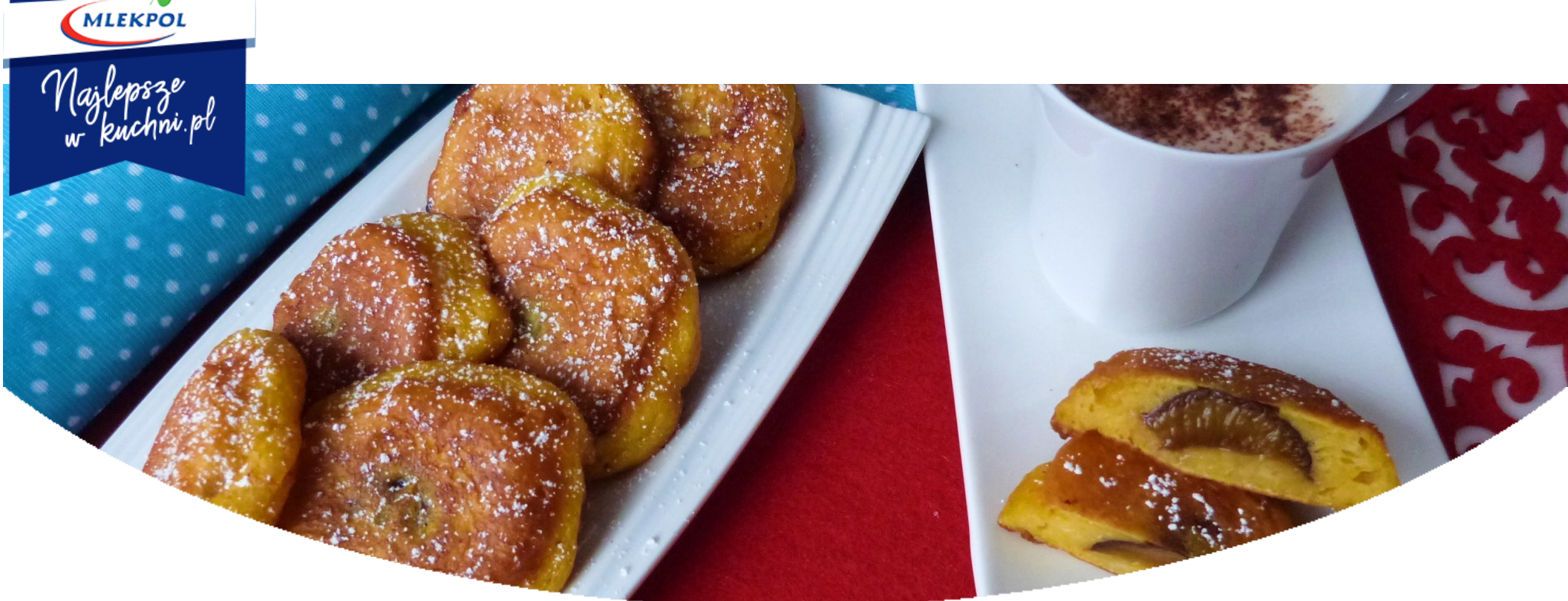




Marchewkowe placuszki ze śliwkami

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad,**

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Drożdże pokruszyć, wymieszać z łyżeczką cukru i 100 ml ciepłego mleka, przykryć i odłożyć na 5-10 minut. Jajka z pozostałym cukrem i wydrążonymi z laski wanilii ziarenkami zmiksować.

Krok 2
Następnie do masy jajecznej dodać mąkę, sól, purée z marchewki, kefir, rozczyn drożdżowy i otartą skórkę z pomarańczy.

Krok 3
Wszystkie składniki razem delikatnie wymieszać, przykryć i pozostawić na 10 minut.

Krok 4
W przygotowanym cieście zanurzać połówki śliwek i wyjmować za pomocą widelca.

Krok 5
Wkładać na patelnię z rozgrzanym olejem i rumienić z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.

Składniki:

- 2 szkl. mąki pszennej
- 1 szkl. kefiru
- 100 ml mleka
- 0,5 szkl. purée z marchewki
- 1 łyżeczka otartej skórki z pomarańczy
- 1,5 dag drożdży
- 2 łyżki cukru
- 2 jajka
- 0,3 łyżeczki ziarenek z laski wanilii
- 0,3 łyżeczki soli
- 0,5 kg śliwek
- Olej do smażenia