

Puszyste placki dyniowe

Składniki

4 porcje

- 200 g purée z upieczonej dyni
- 50 g jogurtu naturalnego (opcjonalnie)
- 2 jajka
- 2 łyżki oleju roślinnego lub roztopionego masła
- 2 - 3 łyżki cukru
- 1 i 1/3 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- mała szczypta soli

Dodatki: np. cukier puder, cynamon, powidła morelowe lub śliwkowe

Przygotowanie

- W misce wymieszać ostudzone purée z dyni z jogurtem naturalnym (pomijamy jeśli puree z dyni jest rzadkie), następnie wymieszać z jajkami, 2 łyżkami oleju lub roztopionego masła i cukrem.
- Bezpośrednio przez sitko dodać mąkę uprzednio wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz solą. Wszystko wymieszać delikatnie rózgą do połączenia się składników na gładką i jednolitą masę. Można też zmiksować mikserem na minimalnych obrotach.
- Rozgrzać patelnię i posmarować ją olejem lub masłem klarowanym. Nakładać po 1 pełnej łyżce ciasta zachowując odstępy. Wyrównać powierzchnię nałożonego ciasta.
- Placki smażyć na niezbyt dużym ogniu, do czasu aż urosną i będą ładnie zrumienione (przez około 2,5 minuty). Przewrócić na drugą stronę i smażyć do zrumienienia, przez około 2 minuty. Przed smaženiem następnej partii patelnię wyczyścić ręcznikiem papierowym.
- Placki można posypać cukrem pudrem, cynamonem, podawać z powidłami morelowymi lub śliwkowymi.

Wskazówka !!!

Placki można smażyć beztłuszczowo.



Źródło:

https://www.kwestiasmaku.com/kuchnia_polska/placki/placki_dyniowe/przepis.html