



Puszyste jabłkowe placuszki

Składniki

Ciasto

- 1,5 szklanki przesianej mąki Basia wrocławskiej
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 jajko, lekko roztrzepane
- 300ml maślanek
- 1/2 szklanki (140g) przecieru jabłkowego
- 20 g roztopionego masła

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Wymieszaj mąkę i cukier w misce i zrób w środku wgłębienie. Ubij jajko i maślanek razem w osobnym naczyniu, a następnie dodaj do mąki z cukrem. Wymieszaj aż do całkowitego połączenia składników. Na końcu dodaj do masy przecier jabłkowy i delikatnie wymieszaj. Masę wykładaj łyżką na rozgrzaną patelnię z odrobiną masła. Smażyć placuszki na średnim ogniu od 2 do 3 minut aż na placuszku pojawią się małe pęcherzyki. Ostrożnie obrócić. Smażyć drugą stronę przez kolejne 2 minuty. Odłożyć na kratkę do ostygnięcia. Nałożyć kolejną porcję i tak aż do zużycia całego ciasta. Podawać na ciepło lub na zimno z ulubionymi dodatkami. Placuszki można usmażyć dzień wcześniej i przechowywać w pojemniku, w sam raz na szybkie śniadanie!