

Buraczkowe placuszki



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
mąka pszenna	1 szklanka, razowa
mąka tortowa	1 szklanka
drożdże	3 dag
buraki	2 sztuki
sól	1/4 łyżeczki
jajko	1 sztuka
olej do smażenia	
czekolada	do posypania
śmietana gęsta	0,5 szklanki
cukier	2 łyżki
mleko	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraczki gotujemy i miksujemy na puree. W sumie powinna wyjść 1 szklanka puree. Mąki mieszamy razem w misce. Dokładamy do niej letnie mleko, drożdże, sól i jajko. Dokładnie mieszamy całość. Odstawiamy na około 0,5 godz. do wyrośnięcia. Po tym czasie dokładamy puree buraczane i mieszamy całość.

Na rozgrzanej patelni z niewielką ilością tłuszczu smażymy nasze racuszki z obu stron.

Placuszki podajemy z ubita śmietaną, posypane czekoladą.

Śmietaną ubijamy z cukrem i łyżką mleka. Przekładamy do worka cukierniczego i dekorujemy placuszki. Czekoladę kroimy w kostkę. Posypujemy całość.

