

## Maślankowe placuszki



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### placuszki

maślanki naturalnej	1 szk
mleka 3,2%	1/2 szk
jajko	3
brązowego cukru	2 łyżka
cukru waniliowego	2 łyżka
mąki pszennej typ 500	2 szk
sos wiśniowy	
przegotowanej, zimnej wody	4 łyżka

#### DODATKOWO:

cukier puder	
olej do smażenia	
dżem wiśniowy	4 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Dżem wiśniowy umieścić najlepiej w słoiczku, wlać wodę i zakręcić zakrętkę. Energicznie potrząsając słoikiem wymieszać dżem z wodą. Do miski wbić jajka i dodać cukier brązowy i waniliowy i ubić najlepiej trzepaczką. Następnie dodać mleko i maślanke i wymieszać. Mąkę wsypywać porcjami na 4 razy i dokładnie utrzeć. Ciasto powinno być gęste i kremowe, bez grudek.

- KROK 2 Na patelni rozgrzać olej i kłaść łyżką porcje ciasta. Placuszki smażyć na złoty kolor z obu stron a po usmażeniu odsączyć na papierowym ręczniku.
- KROK 3 Na koniec placuszki ułożyć na talerzu, poleć sosem i obok posypać cukier puder. Placuszki spożywać na gorąco.