

Placki z startymi jabłkami



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka pszenna	2,5 szkl,
jajko	2
cukier waniliowy	3 łyżeczki,
Cynamon mielony Prymat	odrobina,
mleko	ok.2 szkl,
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki,
dodatkowo;	
jabłka	3 - 4 szt,
cukier puder	do oprószenia,
cukier waniliowy	do oprószenia,
oliwa	do smażenia,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki , jajka, mleka ,cukru waniliowego , proszku do pieczenia i odrobiny cynamonu wyrobić gęste ciasto naleśnikowe.

Jabłka obrać a następnie zetrzeć na tarce o grubych oczkach.

Po starciu jabłka połączyć z ciastem naleśnikowym, dokładnie wymieszać.

Rozgrzać patelnię z oliwą i smażyć niewielkie placki na złoty kolor z obu stron.

Po usmażeniu placki układać na talerzu wyłożonym serwetką papierową w celu odsączenia z nadmiaru tłuszczu.(można również kłaść usmażone placki na ręczniku papierowym).

Podawać oprószone cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym. oraz z dodatkiem kubeczka mleka lub kakao.

