

Placuszki z jogurtem i truskawkami



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
cukier	3 łyżeczki
jajko	2
woda gazowana	0,5 szklanki
aromat waniliowy	
olej	
cukier waniliowy	1 łyżeczka
cukier puder	
jogurt naturalny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Oddzielam białka od żółtek. Białka ubijam ze szczyptą soli w mikserze. Żółtka ucieram z cukrem w osobnym kubku i dodaję jogurt. Do ubitych białek dodaję przesianą mąkę, wodę, cukier waniliowy, proszek do pieczenia i żółtka z jogurtem i miksuję na niskich obrotach. Truskawki myję, usuwam ogonki, kroję w pół plasterki i dorzucam do miski i mieszam już delikatnie łyżką. Na koniec dolewam kilka kropelek aromatu waniliowego.
- KROK 2** Smażę na rozgrzanym oleju z obu stron aż ładnie się zarumienią.
- KROK 3** Podaję z cukrem pudrem