

Placki na zakwasie pszennym



MISIAKOVA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zakwas	3-4 łyżki
jajko	2 szt
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1 op
mąka krupczatka	2 szklanki
mleko ciepłe	1/2 szklanki
sól	1/2 łyżeczki
skórka z cytryny	1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki suche mieszamy razem. Zakwas pszenny łączymy z mlekiem i kandyzowaną skórką z cytryny, oraz z żółtkiem. Białko z solą ubijamy na sztywno. Łączymy delikatnie wszystko razem, wykładamy do foremek na babeczki i zostawiamy na 1/2 h. Pieczemy w 160 st C, ok 10-15 minut.