

Proste i smaczne placki z jabłkami



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna

jaja

jabłka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI:

mąka pszenna - 2 szklanki (poj. szkl.. 250ml),
mleko 3,2% - 2 szklanki,
jaja - 2,
cukier - 3 łyżki,
jabłka - 4 duże, najlepiej winne,
cynamon - łyżeczka,
cukier waniliowy - łyżeczka,
aromat waniliowy - kilka kropel,
olej do smażenia,
dżem - u mnie wiśniowy,
proszek do pieczenia lub soda - 1/2 łyżeczki,
ew. cukier puder.

PRZYGOTOWANIE:

Jaja roztrzepać widelcem i połączyć z mlekiem. Mąkę przesiać i dokładnie wymieszać z jajami, cukrem i mlekiem. Jabłka obrać, pokroić w cienkie plasterki i połączyć z ciastem. Dodać cynamon, cukier waniliowy i aromat. Odstawić ciasto na 10 minut aby odpoczęło. Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju i dużą chochlą wlewać ciasto. Smażyć placki krótko z obu stron. Podawać bezpośrednio po usmażeniu z dodatkiem dżemu lub sosu owocowego. Można również posypać je cukrem pudrem, zamiast dżemu.