

Racuszki truskawkowo-bananowe.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawek	25 dag
sok z 1/3 cytryny	do smaku
cukru	1,5 łyżki
szczypta soli	do smaku
Soda oczyszczona Prymat	1 czubata łyżeczka
mąki	1/2 szklanki
jajko	1 szt
gęstego serka naturalnego	15 dag
sos toffi (lub inny ulubiony)	do smaku
olej do smażenia	
banan	1 szt
jogurt naturalny	3/4 bez cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Banana pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny. Truskawki pokroić w półplasterki (kilka odłożyć do dekoracji).

3/4 szklanki jogurtu roztrzepać z jajkiem, serkiem. Dodać szczyptę soli, cukier, sodę i wmieszać mąkę. Wsypać owoce, dokładnie wymieszać, by oblepiły się ciastem. Natychmiast smażyć na rozgrzanym oleju małe placuszki. Duże mogą się rozpadać przy przewracaniu na drugą stronę. Najlepiej jest odwracać szeroką łopatką.

Na talerzyki wycisnąć esy-floresy z sosu toffi, nałożyć osączone z tłuszczu (na ręczniku papierowym) racuszki, udekorować truskawkami, polać jogurtem naturalnym i jeszcze raz delikatnie polać sosem toffi.

Placuszki są delikatne i pulchne. Ładnie pachną i są smaczne. Polecam!

