

Placuszki serowo-cytrynowe



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

300 g sera białego, półtłustego	30
łyżki mąki kukurydzianej	4
z połowy cytryny	sok
otarta z całej, sparzonej cytryny	skórka
łyżki roztopionego masła	3
łyżki cukru	2
op. cukru waniliowego 16g	1
szkl. mąki pszennej	0,5-0,75
łyżeczka proszku do pieczenia	1
kilka łyżeczek cukru+1 łyżeczka mielonego cynamonu	do oprószenia:
masło	2-3 łyżki
olej	2-3 łyżki
jajko	2 małe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki ciasta (mąki na razie połowę!) włożyłam do pojemnika blendera i zmiksowałam na gładką masę. Powinna być bardzo gęsta, ale jednak nieco płynna. Na patelni rozpuściłam masło, dodałam olej i wykladałam porcje ciasta wielkości 1,5 łyżki - powinny się lekko rozpląwać tak jak bliny. Smażyłam aż się zrumieniły z obu stron. Po usmażeniu osączyłam z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Na talerzach posypałam cukrem z cynamonem, podałam z sosem z owoców jagodowych i morelami.