

Placuszki ze smażonymi czereśniami



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2
mąka	250 g
mleko	340 ml
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	3/2 łyżki
czereśnie	500 g
wanilia	1/2 laski
cukier	100 g
olej do smażenia	
sok z cytryny	1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cześćnie drylujemy i osuszamy.
- KROK 2 Do garnka przekładamy cześćnie, dodajemy ziarenka wydłubane z połowy laski wanilii, sok z cytryny i cukier. Całość smażymy na wolnym ogniu około pół godziny co jakiś czas mieszając. Można smażyć troszkę krócej, ale im dłużej smażymy tym masa będzie gęstsza i po ostygnięciu powstanie smaczna cześćniowa galaretka.
- KROK 3 W misce umieszczamy jajka z cukrem i rozkłócamy je. Kolejno wlewamy mleko i dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia, dokładnie mieszamy. Placuszki smażymy na złoty kolor na małym ogniu na oleju.
- KROK 4 Podajemy od razu ze smażonymi cześćniami (ciepłymi lub zimnymi). Życzę smacznego ;)

