

Puszyste placuszki jabłkowe (bez proszku)



PANIMISIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jabłko	1
cukier waniliowy	1 łyżeczka
mleko	1/2 szkl
mąka	2/3 szkl
jajko	1
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jabłko obieramy ze skórki i ścieramy na tarce na dużych oczkach. Dodajemy naturalny cukier waniliowy (ja mam słoiczek cukru, w którym trzymam laskę wanilii), żółtko, mleko oraz mąkę. Wszystko dokładnie mieszamy, aby powstało gęste ciasto.
- KROK 2 Białko ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę, po czym delikatnie łączymy ją z pozostałymi składnikami. Smażymy na rozgrzanym oleju do zarumienienia.
- KROK 3 Podajemy posypane cukrem pudrem, z dżemem lub pastą orzechową.