

Marchewkowe placuszki z musem dyniowym



CRIS04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ciasto

marchew	2 szt
mleko	1/2 szklanki
mąka pszenna	3/4 szklanki
jajko	1 szt
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki
Cynamon mielony Prymat	1/2 łyżeczki
cukier brązowy	1/2 łyżki
sól	szczypta

oraz

dynia	400 g
olej do smażenia	
cynamon	1 łyżeczka
cukier trzcinowy	1/3 szklanki
mięta	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dynię obrać, pokroić na mniejsze kawałki i upiec w piekarniku nagrzanym do temp. 180st. C przez ok. 40 minut.

- KROK 2 Upieczoną dynię zmiksować na gładki mus , dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Podgotowaną marchewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach i umieścić w misie miksera.
- KROK 4 Dodać pozostałe składniki i krótko zmiksować.
Ciasto odstawić na 15-20 minut.
- KROK 5 Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju i smażyć placuszki z obu stron na rumiano.
- KROK 6 Upieczone placki przełożyć na półmisek wyłożony papierowym ręcznikiem.
- KROK 7 Po odsączeniu nadmiaru tłuszczu przełożyć na talerze i podawać z musem dyniowym posypane cynamonem.