

## Placuszki dyniowe na słodko



**PATRYCJA33**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| <b>mąka pszenna</b>         | 1 i 1/4 szklanki        |
| <b>cukier brązowy</b>       | 4 łyżki                 |
| <b>jajko</b>                | 1 szt                   |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1,5 łyżeczki            |
| <b>sól</b>                  | szczypta                |
| <b>puree z dyni</b>         | 1 szklanka              |
| <b>skórka z cytryny</b>     | ok 1 łyżeczka           |
| <b>olej</b>                 | 2 łyżki                 |
| <b>olej kokosowy</b>        | do smażenia             |
| <b>cukier puder</b>         | do posypania placuszków |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Puree z dyni łączymy z jajkiem i cukrem, następnie miksujemy do połączenia składników.
2. Dodajemy olej, szczyptę soli oraz skórkę z cytryny i mieszamy.
3. W osobnym naczyniu przesiewamy mąkę i łączymy ją z proszkiem do pieczenia, następnie dodajemy ją do mokrych składników i mieszamy łyżką aż ciasto będzie jednolite.
4. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz, za pomocą łyżki kładziemy placuszki i smażymy z obu stron na złoty kolor.
5. Usmażone placuszki posypujemy cukrem pudrem lub podajemy z ulubionymi dodatkami.