

Placuszki z jabłkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2
op. cukru waniliowego 16g	1
łyżeczki soli	1/4
łyżeczki proszku do pieczenia i sody oczyszczonej	po 1/2
olej roślinny	do smażenia:
cukier puder	do oprószenia:
kefir	400 g
mąka	1 szkl.
jabłka	2 duże (antonówka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

To bardzo popularna przekąska i deser a u mnie w domu jedna z ulubionych potraw śniadaniowych :-)

Jabłka umyć, cieniutko obrać, przekroić na ćwiartki i usunąć gniazda nasienne. Kefir roztrzepać z jajkami i solą, dodać cukier waniliowy i przesianą mąkę, utrzyć aby nie było grudek - ciasto ma mieć konsystencję bardzo gęstej śmietany. Dodać starte na cienkie plasterki (ja to robię na małej szatkownicy) jabłka, wymieszać dokładnie aby wszystkie plasterki pokryły się ciastem. Dopiero wtedy oprószyć ciasto proszkiem do pieczenia zmieszanym z sodą, wymieszać i od razu przystąpić do smażenia. Na rozgrzaną patelnię nalać trochę oleju, nakładać łyżką porcje ciasta, smażyć na złoty-brązowo z obu stron, zdejmować na ręcznik papierowy aby osączyć z nadmiaru tłuszczu. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem. Najlepsze są jeszcze ciepłe. W przepisie proponuję użyć jabłek Antonówek - w/g mnie są najlepsze do placków, ale można użyć innych. Z podanej ilości składników usmażyłam 30 dość dużych placków.