

Biszkoptowe placuszki

Autor: **cherries**

Przepisów: 5 Ocena: 39



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- jajka, 2
- mąka, 3 łyżki
- mleko, 3 łyżki
- cukier, 2 łyżeczki
- jabłko, 1
- cynamon, 1 łyżeczka
- marini, 50 ml (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę.
- 2 Żółtka utrzeć z cukrem na białą, puszystą masę. Dodać mąkę i mleko. Wymieszać. Dodać ubitą pianę z białek i wymieszać ostrożnie.
- 3 Smażyć na suchej teflonowej patelni lub na maśle.
- 4 Jabłko pokroić na plasterki. Do garnuszka włożyć jabłko zalać je wodą i martini. Dosypać cynamon. Jeśli jabłko jest kwaskowe można dodać cukier do smaku. Dusić ok 20-30 min aż jabłko będzie miękkie.

Twoje notatki do przepisu: