

# PLACKI Z JABŁKAMI

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18716**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- Jaja, 3
- mleko
- Mąka pszenna
- jabłka kwaśne (antonówki), 3
- cukier puder cynamonowy
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka utrzepać z mlekiem, dodać mąkę (ciasto musi lać się gęstym strumieniem z łyżki - gęstsze niż na naleśniki). Dodać ubitą na sztywno pianę z białek. Delikatnie wymieszać.
- 2 Umyte, obrane jabłka pokroić w plastry. Dodać do ciasta, wymieszać. Smażyć na rozgrzanym oleju placki, by w każdym znalazło się jabłko. Podawać gorące posypane cukrem cynamonowym. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: