

Placuszki dyniowe z twarogiem



Autor: CiachaBabyAgi
Przepisów: 30 Ocena: 430



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 400 g surowej startej dyni
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczki mielonego imbiru
- szczypta cynamonu
- 250 g twarogu
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 6 łyżeczek cukru
- 2 jajka
- 50 g rodzynek
- 1 szklanki mąki pszennej
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię drobno ścieramy, przyprawiamy imbirem i cynamonem. Na rozgrzanej patelni z masłem podsmażamy dynię kilka minut, aż będzie miękka. Do naczynia przekładamy twaróg i drobno rozgniatamy. Wbijamy 2 żółtka i wsypujemy cukier oraz cukier waniliowy, mieszamy. Dodajemy przestygniętą dynię oraz mąkę, mieszamy na jednolitą masę. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Następnie przekładamy do pozostałych składników i dobrze mieszamy łyżką.
- 2 Rozgrzewamy patelnię i smażymy placuszki na oleju.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: