

Placuszki z owocami

Autor: **Rena1**Przepisów: **162** Ocena: **910**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 szkl mąki tortowej
- 2,5 dag drożdży
- 1,5 szkl kefiru
- 1/2 szkl mleka
- 1/4 szkl musu z dyni
- 3 łyżki cukru brązowego
- 1 łyżka cukru z wanilią
- 1/3 łyżeczki soli
- 2 brzoskwinie
- 1/2 szkl borówek amerykańskich
- olej do smażenia
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże pokruszyć do miski, dodać łyżkę cukru, ciepłe mleko i 2 łyżki mąki, wymieszać. Przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 15-20 minut.
- 2 Jajka z resztą cukru i cukrem z wanilią zmiksować.
- 3 Dodać mus z dyni, kefir, odrobinę soli, 2 łyżki oliwy, mąkę i rozczyn, wymieszać, odłożyć na 10 minut.
- 4 Borówki umyć, osuszyć na papierowym ręczniku. Brzoskwinie obrać i pokroić w drobną kostkę.
- 5 Na patelni rozgrzać olej, łyżką wlewać małe porcje ciasta, ułożyć przygotowane owoce.
- 6 Przykryć niewielką ilością ciasta. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: