

Pulchne placuszki

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

placuszki owocowe

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jabłka (40 dag) lub banany - 40 dag
- drożdże - 0,5 dag
- mąka - 3/4 szkl.
- mleko - 1 szkl.
- rum - 3 łyżka(i)
- cukier puder - 1/2 szkl.
- piwo - 1/2 szkl.
- jajko - 1
- cukier - 1/2 szkl.
- olej -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mleko lekko podgrzać, wlać do miski, rozprowadzić w nim drożdże. Dodać mąkę, połowę mleka, piwo, żółtko i drożdże. Wyrobić ciasto i dodać pozostałe mleko oraz 2 łyżki oleju. Odstawić na 2 h.
- 2.** Jabłka: umyć, obrać, pokroić w plastry i wyciąć środki. Posypać połową cukru pudru i poleać rumem, odstawić.
Jeżeli banany to: obrać i pokroić w krążki, poleać rumem i odstawić.
- 3.** Białko ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać cukier. Pianę dodać do ciasta i lekko wymieszać, bardzo delikatnie by piana nie opadła.
Krążki jabłek lub bananów maczać w cieście i smażyć na gorącym oleju z obu stron na złoty kolor. Przełożyć na talerz i posypać cukrem pudrem