



Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Słodkie placki z konfiturą różaną

Niesamowite, pyszne placki na bazie serka homogenizowanego.

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- serki homogenizowane, 200 g
- jajka, 2 szt.
- mąka , 4 łyżk.
- mleko, 3 łyżk.
- proszek do pieczenia, 1.5 łyżecz.
- wanilia, 2 łyżk.
- cukier, 2 łyżk.
- konfitura, 0 dag
- cukier puder, 0 łyżk.

Sposób przygotowania:

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywno. Do żółtek dodajemy serek, przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, cukier, esencję waniliową i wszystkie składniki mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Ciasto będzie bardzo gęste, dlatego dolewamy mleko. Do wymieszanego ciasta przekładamy pianę i delikatnie razem mieszamy. Na teflonowej patelni rozgrzewamy odrobinę oleju (można go całkowicie pominąć) i nakładamy łyżką ciasto w dość dużych odstępach, ponieważ placuszki urosną w trakcie smażenia. Smażymy po około 2 minuty każdą ze stron. Placki podajemy posypane cukrem pudrem i przybrane konfiturą z róży.

