Tekst i zdjęcie: **Wadera93** - Młodszy Kucharz (330)

Puszyste placki z jabłkami

16 sztuk, po 113 kcal

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Śniadanie

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- jabłko, 1 szt.
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- mąka pszenna, 1 szkl.
- cukier waniliowy, 1 łyżk.
- cukier puder, 2 łyżk.
- masło, 2 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- jogurt, 250 g
- cynamon, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Połówkę jabłka obrać, przekroić na 2 ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, pokroić na desce na cieniutkie plasterki. Posypać cynamonem. W misce wymieszać rózgą lub zmiksować mikserem jogurt z jajkami, roztopionym masłem, cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Do drugiej miski wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia i sodą, dokładnie wymieszać. Przesypać do miski z jogurtem i jajkami i delikatnie wymieszać rózgą lub zmiksować do połączenia się składników w gładką i jednolitą masę (im mniej będziemy mieszać tym placki będą bardziej puszyste). Rozgrzać patelnię (np. naleśnikową lub inną z nieprzywierającą powłoką) i nakładać po 1 pełnej łyżce ciasta zachowując odstępy (placki urosną podczas smażenia). Smażyć na umiarkowanym ogniu przez ok. 1,5 minuty aż urosną i będą lekko zrumienione. Wówczas położyć po 2 - 3 plasterki jabłek i po pół minucie smażenia przewrócić na drugą stronę. Smażyć przez około 2 minuty na złoty kolor.