Placki dyniowe

data aktualizacji: 2019.10.30 autor: Redakcja

Składniki:

- ok. 300-320 g startej dyni, najlepiej muscat lub hokkaido (pełna szklanka)
- 150 g jogurtu naturalnego (pół szklanki)
- 300 g mąki pszennej (około 2 szklanki)
- 3 jajka rozmiaru M
- 30 g cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody
- olej roślinny

Przygotowanie:

Jogurt naturalny oraz jajka wyjąć z lodówki ok. pół godziny wcześniej, by osiągnęły temperaturę pokojową.

Dynię obrać ze skóry, usunąć pestki i zetrzeć na drobnych oczkach tarki. Do miski wlać jogurt

naturalny oraz wbić jajka, dodać startą dynię wraz z sokiem, dokładnie wymieszać.

Do drugiej miski wsypać składniki suche, czyli mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sodę, wymieszać. Składniki suche wmieszać do składników mokrych, najlepiej łyżką. Wymieszane ciasto odstawić na 15 minut.

Na dobrze rozgrzanej patelni, wysmarowanej tłuszczem roślinnym smażyć placki. Podawać z cukrem pudrem, syropem klonowym lub dżemem owocowym.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33697-placki-dyniowe