

Placuszki serowe

data aktualizacji: 2020.01.30 autor: Redakcja



Składniki: 200 g serka twarogowego, 3 jajka, 50 g maki pszennej pełnoziarnistej, 2 łyżeczki cukru pudru, szczypta soli, 1/4 łyżeczki mielonego cynamonu.

Przygotowanie: Twaróg utrzyj z żółtkami i cukrem. Do utartej masy dodaj cynamon, mąkę i dokładnie wymieszaj. Białka ubij z solą na sztywną pianę i delikatnie wymieszaj z masą. Na suchą i rozgrzaną patelnię nakładaj łyżeczką małe porcje ciasta. Smaż z obu stron na rumiano. Placuszki można ułożyć w pudełku i posypać owocami. Idealnie pasują do pitnego jogurtu.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34430-placuszki-serowe>