

Jogurtowe placuszki z truskawkami



Składniki

370 g - jogurt naturalny

200 g - truskawki

3 szt. - jajka

3 łyżka - masło

2 szklanka - mąka

pszenna

1 łyżeczka - proszek do

pieczenia

1 łyżka - cukier puder

2 łyżeczka - cukier

waniliowy

1 szczypta - sól

klarowane masło do

smażenia

cukier puder do

posypania

Opis wykonania

Placuszki ze świeżymi truskawkami posypane cukrem pudrem, szklanka zimnego mleka lub gorącego kakao to zdecydowanie smak mojego dzieciństwa i wakacji

Sposób przygotowania 1. Jogurt zmiksować z jajkami, solą i roztopionym masłem, dodać cukry i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Całość dokładnie wymieszać. 2. Truskawki umyć, pozbawić szypułek i pokroić w grubsze plastry. 3. Na patelni rozgrzać niewielką ilość klarowanego masła, nakładać łyżką porcję ciasta. Na uformowane placuszki układać plastry truskawek a następnie odwrócić placuszki i usmażyć na drugiej stronie. 4. Gotowe placuszki posypać cukrem pudrem.