

Placki z mascarpone

data aktualizacji: 2020.08.02 autor: Redakcja



Składniki

- 160 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 125 g serka mascarpone w temperaturze pokojowej
- pół szklanki jogurtu naturalnego w temperaturze pokojowej
- 3 jajka w temperaturze pokojowej
- 3 łyżki oleju

Wykonanie

1. Mąkę przesiej przez sito z proszkiem do pieczenia.
2. W drugiej misce zmiksuj razem mascarpone, jogurt naturalny, jajka, olej, cukier .

3. Wlej mokre składniki do mąki i zmiksuj.
4. Rozgrzej patelnię teflonową (delikatnie posmaruj pędzelkiem zanurzonym w oleju).
5. Nakładaj porcje ciasta. Smaż na małym ogniu.
6. Podawaj na ciepło z ulubionymi dodatkami, np. borówkami, malinami.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36406-placki-z-mascarpone>