

Placki serowe

Przepis dodany przez użytkownika ds



Delikatne placki z białego sera.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Biały ser - 500 g
- Jajka - 2 szt.
- Mąka pszenna - ok. 2 szkl.
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- Cukier - 1/2 szkl.
- Cukier waniliowy - 1 op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ser ucieramy z jajkami i cukrem, stopniowo dodajemy resztę składników. Ciasto ma mieć gęstą konsystencję. Rozgrzewamy patelnię i kładziemy 2 łyżki ciasta. Smażymy z dwóch stron na złoty kolor, na średnim ogniu tak aby ciasto w środku nie było surowe.

Jak podawać?

Z owocami, słodką śmietanką, polane czekoladą....:)