

Placki drożdżowe na jogurcie naturalnym.



Autor: **agnes72**
Przepisów: **860** Ocena: **5942**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4,5 szklanki mąki pszennej (szklanka poj. 210 ml),
- 1 łyżka octu,
- 1 opakowanie drożdży suszonych 7 g,
- 7 łyżek cukru,
- szczypta soli,
- 4 jajka klasy M,
- 2 i 3/4 szklanki jogurtu lub kefiru naturalnego,
- olej do smażenia.

Sposób przygotowania:

- 1 Na początek do miski wbić całe jajka, dodać szczyptę soli oraz cukier podany w składnikach, jajka roztrzepać za pomocą widelca. Do roztrzepanych jajek wsypać całe drożdże suszone i lekko zamieszać.
- 2 Gdy mamy już rozmieszane jajka z drożdżami wtedy wsypać mąkę oraz wlać jogurt lub kefir naturalny oraz ocet (dodając ocet do ciasta sprawia to że placki nie piją dużo oleju), całość dokładnie wymieszać łyżką do połączenia się wszystkich składników ze sobą, tak przygotowane ciasto odstawić w ciepłe miejsce do powiększenia się jego objętości. Gdyby ciasto wydawało wam się za rzadkie można dodać z pół szklanki mąki.
- 3 Jak już ciasto zwiększyło swoją objętość, wtedy na patelnię wlać olej tak aby zakryło dno patelni nawet może być trochę więcej dobrze go rozgrzać następnie łyżkę zamaczać w wodzie nabierać całą łyżkę ciasta wyrośniętego. Kłaść ciasto na patelni po kilka sztuk i smażyć na małym ogniu do ładnego zarumienienia się placków. Usmażone placki układać na talerzu z ręcznikiem papierowym.
- 4 Usmażone i ocieknięte z niewielkiej ilości tłuszczu placki przełożyć na talerz. Powiem wam taka nowinę wiedziałam o tym bardzo dobrze ale przy gościach wyleciało mi z głowy aby nie otwierać okien gdy robimy drożdżowe dania, ponieważ bardzo drożdżowe nie lubi przeciągów ja okna otwierałam zrobił się przeciąg i niestety moje placki lekko opadły.
- 5 Placki podałam z cukrem mielonym, można takie zjadać z kwaśną śmietaną czy nawet z ulubioną konfiturą. Po mimo tego że lekko opadły i tak były bardzo smaczne dobrze wyrośnięte i szybko zniknęły. Takie placki to dość szybkie rozwiązanie dla ludzi którzy nie mają czasu na gotowanie. Ach i jeszcze jedno w czasie smażenia placków nie dolewać zimnego oleju bo od

razu opadnie ciasto i nie będzie rosło.

Twoje notatki do przepisu: