

# Placki owsiane

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5150**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Płatki owsiane 1 szklanka
- Mąka pszenna 1 szklanka
- Cukier wanilinowy 1 łyżka
- Proszek do pieczenia 1,5 łyżeczki
- Cukier puder 4 łyżki
- Szczypta soli
- Mleko 1 szklanka
- Jajko 1 szt.

## Sposób przygotowania:

- 1 Płatki owsiane blendujemy, aby powstała „mąka”. Wsypujemy do miski, dosypujemy do nich mąkę pszenną, cukier puder, cukier wanilinowy, szczyptę soli oraz proszek do pieczenia. Wszystko dokładnie mieszamy.
- 2 Do sypkich składników dodajemy jajko i wlewamy mleko (gdyby ciasto było zbyt gęste wlewamy więcej mleka niż jest w przepisie). Całość miksujemy, aby powstała jednolita masa.
- 3 Na rozgrzaną patelnię nakładamy łyżką ciasto i smażymy placki z obu stron na rumiano. Podajemy z ulubionymi dodatkami.

\* Z podanej porcji wychodzi ok. 18 placków

## Twoje notatki do przepisu: