

Placuszki jogurtowe z czarnym sezamem, pestkami dyni i karmelizowanymi jabłkami



Autor: **zyciezmakiem**
Przepisów: **86** Ocena: **679**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 400 ml jogurtu naturalnego
- mąka pszenna
- jajko
- 3 łyżki pestek dyni, lekko posiekanych
- 3 łyżki czarnego sezamu
- łyżka miodu
- 2 spore jabłka, obrane ze skórki i pokrojone w drobną kostkę
- łyżka masła
- łyżka brązowego cukru
- cynamon
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wlewamy jogurt, wbijamy jajko, a następnie wsypujemy mąkę. Ciasto powinno być dość zwarte i gęste. W miarę potrzeb dosypujemy mąki. Dodajemy pestki dyni oraz sezam i dokładnie mieszamy. Placuszki smażymy na dobrze rozgrzanym oleju, odsączając je następnie na ręczniku papierowym.
- 2 Przygotowujemy karmelizowane jabłka. Do garnka wrzucamy łyżkę masła, dodajemy jabłka i mieszamy. Gotujemy ok 5 minut. Następnie dosypujemy solidną łyżkę cukru. Mieszamy aby cukier się roztopił i utworzył płynną masę.

Twoje notatki do przepisu: