

# Placuszki jogurtowe z truskawkami



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **802** Ocena: **49947**



5-6 os.



30 min



średnie



tanie



## Składniki:

- truskawki 300g
- ciasto: mleko 1/2 szkl
- jogurt 600g (naturalny 200g + truskawkowy pitny 400g)
- drożdże 3dkg
- cukier 3 łyżki
- śmietana 18% 1 łyżka
- mąka 10 łyżek
- jajka 2 szt
- dodatkowo: cukier puder, olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże wymieszać z cukrem i śmietaną. Odstawić w ciepłe miejsce na kilka minut. Jogurt wymieszać z pozostałą częścią składników na ciasto, przy pomocy trzepaczki różgowej. Masę połączyć z drożdżami. Prawidłowo wyrobione ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Całość pozostawić do wyrośnięcia. W tym czasie obrać truskawki z szypułek, pokroić na ćwiartki. Dodać do ciasta, wymieszać.

Placuszki smażyć na rumiano, na rozgrzanym tłuszczu. Podawać posypane cukrem pudrem.

Uwaga: Fartuszek kuchenny przy pieczeniu konieczny, gdyż w czasie smażenia tłuszcz baaardzo pryska, powodem tego nasze ukochane truskaweczki.



Twoje notatki do przepisu:

