

# Placuszki z dyni z brzoskwiniami i karmelem



Autor: **mimiwiki**

Przepisów: **573** Ocena: **16225**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 szklanka puree z dyni -przepis na moim blogu
- 2 jajka
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki cukru
- 1,5 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3-4 połówki brzoskwiń z puszki
- szczypta soli
- olej do smażenia
- cukier puder
- sos karmelowy - przepis na moim blogu

## Sposób przygotowania:

- 1 Puree z dyni miksujemy z jajkami i olejem. Dodajemy cukier, proszek do pieczenia i przesianą mąkę. Miksujemy dodając szczyptę soli. Połówki brzoskwiń kroimy w kostkę i wrzucamy do ciasta. Mieszamy łyżką. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz. Kładziemy ciasto na patelnię dużą łyżką i smażymy na małym ogniu z obu stron, aż się zarumienią. Odsączamy na papierowym ręczniku.



② Posypujemy niewielką ilością cukru pudru.



③ Polewamy sosem karmelowym. Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: