

Puszyste czekoladowe placki twarogowe



Autor: **Kasiek189**
Przepisów: **287** Ocena: **2851**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 jajka
- 60 g mąki (ja dałam owsianą)
- łyżeczka kakao
- pół łyżeczki sody
- 2 łyżeczki lub więcej słodzika
- 100 g twarogu tłustego
- łyżeczka tłuszczu do smażenia
- +cukier puder (zmielony słodzik) i cynamon na wierzch

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy z sodą, dodajemy jajka i słodzik. Mieszymy dokładnie do połączenia składników.
- 2 Na koniec twaróg i dalej mieszamy.
- 3 Na rozgrzany tłuszcz dajemy porcję masy i smażymy po ok 4 minut na stronę, aby ser dobrze się ściął i nie rozwalił przy przewracaniu.
- 4 Gotowe posypujemy cukrem pudrem lub polewamy ulubionym sosem.



Twoje notatki do przepisu: