Lekkie placuszki kokosowe z jagodami

ChilliBite.pl

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- gęsty, naturalny jogurt - 400 g
- maślanka - 150 g
- jajka wiejskie - 2 szt.
- cukier kokosowy - 30g g
- olej kokosowy - 30 g
- mąka orkiszowa - 150 g
- mąka kokosowa - 80 g
- świeże jagody - 200 g
- masło - 2 łyżka
- cukier puder - 1 łyżka

Dodatkowe info:

ilość użytej maślanki zależy od gęstości jogurtu, do ciasta dowawaj maślankę stopniowo

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zmiksuj na gładką masę jogurt, połowę maślanki, jajka, cukier kokosowy i olej kokosowy. Wsyp przesianą mąkę i mąkę kokosową, wymieszaj na gładkie ciasto. Ciasto powinno być bardziej gęste niż naleśnikowe, konsystencja gęstej śmietany. To jest moment, w którym możesz dodać (jeśli ciasto jest zbyt gęste) pozostałą maślankę. Dodaj do masy umyte i osuszone jagody i wymieszaj delikatnie łyżką.

KROK 2: Smaż złociste placuszki na niezbyt gorącej patelni na maśle. Ze względu na to, że placuszki są miękkie i delikatne, przewracaj je na drugą stronę łopatką. Podawaj oprószone cukrem pudrem lub polane syropem z agawy i posypane świeżymi jagodami.