Pieczone omleciki z wanilią i borówkami

definicjasmaku

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- jajka - 2 szt.
- mąka owsiana - 2 czubate łyżka
- domowy ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- ksylitol/stevia - 2 łyżeczka
- borówki - 3-4 łyżka

Dodatkowe info:

Kolejny pomysł na fit placuszki, tym razem zupełnie pozbawione tłuszczu, bo pieczone :) Są genialne! Smakują trochę jak jagodzianki :D Ja się w nich zakochałam! Placuszki oprószyłam cukrem pudrem w zasadzie tylko dla celów dekoracyjnych, bo same w sobie są wystarczająco słodkie i nie potrzebują dodatkowej słodyczy :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy na sztywno. Stopniowo dodajemy ksylitol i wciąż ubijamy. Na koniec dodajemy po jednym żółtku.

KROK 2: Do tak przygotowanej masy jajecznej dodajemy przesianą mąkę oswianą oraz ekstrakt waniliowy i delikatnie przy pomocy drewnianej łyżki lub szpatułki mieszamy.

KROK 3: Gdy masa będzie gładka i jednolita dodajemy bórówki i delikatnie mieszamy.

KROK 4: Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i przy pomoy łyżki formujemy nieduże placuszki.

KROK 5: Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 8 min.