





Placuszki serowo - orzechowe z bananem i śliwkami

 stopaa

Polecane na: [desery](#), [jednogarnkowe](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

twaróg chudy - 100 g

jajko - 1

mąka ryżowa (może być każda inna) - 2 łyżka

cukier (lub jego zamiennik) - 1 łyżeczka

proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

sól - szczypta

orzechy włoskie - 1 garść

banan - 1 szt.

śliwki - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Twaróg rozgniatamy i mieszamy z resztą składników (oprócz orzechów)

KROK 2: Orzechy mielemy lub rozdrabniamy w inny sposób. Ja włożyłam do woreczka i rozgniotłam łyżką (warunki studenckie:)

KROK 3: Patelnię nagrzewamy i dajemy kroplę oliwy z oliwek. Łyżką nakładamy placki, u mnie wyszło 4. Smażymy przez ok 4 min z każdej ze stron. W tym czasie możemy przygotować dodatki :)

KROK 4: Ja zjadłam ze śliwkami i bananami :)

KROK 5: To chyba najlepsze śniadanie na słodko jakie udało mi się do tej pory zrobić :)