



Placuszki ze skyra z jabłkiem

 Z kuchnią na pieńku

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

Składniki:

Skyr naturalny / jogurt grecki - 150 g

Jajko - 1 szt.

Mąka pszenna - 50 g

Erytrytol - 30 g

Proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka

Jabłko - 1 szt.

Cynamon - - szczypta

Aromat waniliowy - - kilka kropel

Olej - - trochę

Dodatkowe info:

Placki dobrze smakują zarówno na ciepło, jak i na zimno. To przyjemny mało kaloryczny deser.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski przełożyć skyr, dodać do niego mąkę, proszek do pieczenia, erytrytol (można zamienić na cukier, miód), kilka kropel aromatu waniliowego, sypnąć cynamonu wedle uznania (ja nie żałowałam) i wbić jajko. Jabłko obrać, pozbyć gniazd nasiennych i zetrzeć na tarce na drobnych oczkach. Dodać jabłko do wszystkich składników umieszczonych w misce. Wszystko ręcznie wymieszać. Patelnię popsikać olejem (lub posmarować olejem za pomocą pędzelka) i porządnie rozgrzać. Nakładać łyżką porcje na placuszki. Smażyć placki na niedużej temperaturze z obu stron.