Drożdżowe placuszki z dynią, jabłkami i aronią

Stokrotka

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 3 szklanka
jajka - 2 szt.
cukier waniliowy - 1 łyżka
drożdże świeże - 1,5 dag
cukier trzcinowy - 2 łyżka
kefir - 1 szklanka
mleko ciepłe - 1 szklanka
jabłka - 3 szt.
aronia - 0,5 szklanka
dynia - 15 dag
sól - 1/2 łyżeczka
Dodatkowo: -
olej do smażenia - trochę
cukier puder do posypania - trochę
cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże wymieszać z łyżeczką cukru, dodać pól szklanki ciepłego mleka, 2 łyżki mąki, zamieszać, przykryć i odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 2: Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, posiekać.
Dynię bez skórki i miąższu z pestkami zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

KROK 3: W drugiej misce wymieszać jajka z pozostałym mlekiem, kefirem, resztą cukru i cukrem z wanilią.
Połączyć z rozczynem, mąką i solą. Następnie wsypać startą na tarce dynię, umytą aronię i posiekane jabłka, wymieszać.
Przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce na kilkanaście minut.

KROK 4: Łyżką nakładać niewielkie porcje ciasta na patelnię z rozgrzanym olejem.
Smażyć z obu stron na złoty kolor.
Usmażone placuszki osączyć na papierowym ręczniku, oprószyć cukrem pudrem z wanilią.