Jabłuszkowe placuszki :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- Jabłka - 2 szt.
- Mąka pełnozniarnista - 1 szklanka
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
- Cynamon - 1 łyżeczka
- Miód - 2 łyżka
- Mleko - 1/2 szklanka
- Jajko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Leciutkie, zdrowe i puszyste placuszku sprawdzą się na niemalże każdą porę, czy to śniadanie, czy podwieczorek :) Jabłko niebiańsko rozpływa się w ustach, a ciasto jest delikatne i mięciutkie :) Mniam :P

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłuszka obieramy ze skórki i kroimy na plasterki o średniej grubości (takie nie za chude i nie za grube:D). Środek wydrążamy kieliszkiem.

KROK 2: Składniki na ciasto łączymy w misce i mieszamy do uzyskania gładkiej konsystencji.

KROK 3: Rozgrzewamy patelnie.

KROK 4: Jabłka zamaczamy w cieście i kładziemy na patelnie. Po chwili przewracamy na drugą stronę, aż ciasto się zrumieni. Można podać na przykład polane miodkiem :)