Pełnoziarniste placuszki z porzeczką (z piekarnika)

KuchniaMagdaLeny

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- jajka - 3 szt.
- cukier - 1/2 szklanka
- olej - 1/2 szklanka
- jogurt grecki - 300 g
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka pełnoziarnista - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- czerwone porzeczki - 200 g
- sól - szczypta
- cukier puder - do posypania trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce mieszamy mąkę pszenną przesianą przez sitko z mąką pszenną razową, solą oraz proszkiem do pieczenia. W drugiej miksujemy jajka z cukrem, a następnie dodajemy jogurt grecki oraz olej. Składniki suche dodajemy porcjami do składników mokrych i cały czas miksujemy, do uzyskania jednolitej masy.

KROK 2: Czerwone porzeczki myjemy, osuszamy i obrywamy z gałązek.

KROK 3: Blachę wykładamy papierem do pieczenia i wykładamy po 2 łyżki przygotowanego ciasta, formując 9 małych placuszków. Na wierzch układamy owoce czerwonej porzeczki. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 15-20 min. Po wyciągnięciu z piekarnika podajemy posypane cukrem pudrem.