




## Placki z jabłkami

 FAMILY

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 3 porcje

### Składniki:

mąka pszenna 150 g -  
jogurt kokosowy 150 g -  
cukier waniliowy szczypta -  
proszek do pieczenia 1/2 płaskiej  
łyżeczki -  
szczypta soli -  
1 całe jabłko -

jaja - 1  
suszone jabłka plastry - 4  
cytryna kilka kropli -  
przyprawa do piernika - 1/3  
łyżeczka  
mleko - 100 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wychodzi 10-11 placków.

W pojemniku mieszamy mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem waniliowym i przyprawą do piernika.

Dodajemy jajko, jogurt i mleko, dokładnie mieszamy.

Jeśli ciasto będzie zbyt gęste dodajmy trochę mleka.

Konsystencja powinna być zbliżona do gęstszej śmietany.

Jabłko obieramy, kroimy w cienkie 3-4 cm paseczki.

Suszone jabłka kroimy w kostkę.

Jabłka przekładamy do ciasta, skrapiamy sokiem z cytryny i mieszamy.

Placki pieczemy z obu stron do przyrumienienia.

Możemy oprószyć cukrem pudrem.