





Placuszki kokosowe keto z serkiem


 Barbara Strużyna

Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 10 porcji

Składniki:

jaja - 3 szt.
masło - 50 g
mąka kokosowa - 2 łyżki - 60 g
serek mascarpone o obniżonej zawartości laktozy - 150 g
sól - - szczypta

olej do gotowania i smażenia - 2 łyżka

Dodatki: -

jogurt - 10 łyżeczka

owoce jagodowe: borówki, maliny -
- kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuszczamy na patelni na delikatnym ogniu. Resztę składników miksujemy i dokładamy masło i znowu miksujemy. Na patelnię wylewamy olej do smażenia (może być to ta sama patelnia na której rozpuszczaliśmy masło) i wykładamy małe placuszki. Przykrywamy pokrywką i smażymy na małym ogniu do zrumienienia z obu stron.

KROK 2: Z podanych składników wyszło 10 placuszków. Są wytrawne, do ich przygotowania można użyć odrobinę erytrytolu lub ksylitolu, ale dla mnie z dodatkiem owoców kwaśnych takich jak jagody i maliny oraz dodatkiem jogurtu były wystarczająco dobre.

Smacznego!