Placuszki z serem i owocami kaki

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kefir - 400 ml
- mleko ciepłe - 50 ml
- drożdże świeże - 2 dag
- cukier - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- mąka tortowa - 2 szklanka
- masło - 2 łyżka
- spirytus - 1 łyżka
- sól - 0,5 łyżeczka
- nasiona chia - 3 łyżka
- jajka - 2 szt.
- owoce kaki - 2 szt.
- serek homogenizowany waniliowy - 0,5 szklanka
- olej do smażenia -
- cukier puder do posypania -

Dodatkowe info:

Placuszki drożdżowe z serkiem waniliowym, nasionami chia i owocami kaki są lekkie puszyste i pyszne. Przygotowałam je pierwszy raz ale nie ostatni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z cukrem, ciepłym mlekiem i odrobiną mąki, odłożyć do wyrośnięcia. Do drugiej miski wlać kefir, dodać żółtka.

KROK 2: Wlać rozpuszczone masło, wsypać przesianą mąkę i sól, połączyć z wyrośniętym rozczynem i ponownie zmiksować.

KROK 3: Nasiona chia zamoczyć w wodzie na 15 minut, gdy trochę napęcznieją połączyć z ciastem. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, dodać do ciasta, delikatnie wymieszać.

KROK 4: Owoce kaki obrać i pokroić w plasterki, kieliszkiem wykroić środek tak aby powstała oponka.
Na rozgrzany olej łyżką nakładać porcje ciasta, układać oponki z kaki, środek napełnić serkiem

homogenizowanym. Wierzch placuszków przykryć ciastem i smażyć z obu stron na złoty kolor.

KROK 5: Usmażone placuszki osączyć na papierowym ręczniku.