Poffertjes- słodkie holenderskie śniadanie

Na widelcu

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- mleko - 250 ml
- jajko - 2 szt.
- cukier - 1 łyżeczka
- margaryna - 4 łyżeczka
- drożdże - 15 g
- sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuszczam w ciepłym mleku i odkładam na chwilę w ciepłe miejsce. Jajko ubijam ze szczyptą soli, dodaję cukier, margarynę, mąkę, szczyptę soli, na końcu dodaję drożdże. Ubijam ciasto aż wszystkie składniki się połączą i odkładam na ok. 1 h. Po tym czasie wylewa ciasto na specjalną do Poffertjes patelnie (z małymi zagłębieniami). Jeśli takiej nie mamy (coś jest dość zrozumiałe zważywszy, że jest to holenderska tradycja), korzystamy ze zwykłej patelni na którą łyżką nalewamy małe kropki tworząc miniaturowe naleśniczki.

Gotowe danie posypuje cukrem pudrem.