




Waniliowe placuszki z budyń malinowym

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 3 szt.

serek waniliowy - 260 g

puree z dyni - 2 łyżka

mąka tortowa - 4-5 łyżka

budyń waniliowy - 1 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

sól - - szczypta

cukier opcjonalnie - 1 łyżka

olej - - trochę

dodatkowo: -

mleko - 0,5 litr

budyń malinowy z cukrem - 1

opakowanie

masło - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Całe jajka wbić do miski, dodać cukier, odrobinę soli i ubić, tak jak na biszkopt.

Następnie dodać puree z dyni, 1 łyżkę oleju, serek waniliowy i mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać do połączenia się składników.

KROK 2: Na patelni rozgrzać odrobinę oleju, nakładać niewielkie porcje ciasta, formując okrągłe placuszki, (ja wykorzystałam foremki ze stali nierdzewnej do wykrawania ciasta). Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu dodając łyżkę masła.

KROK 3: Smażyć na małym ogniu z obu stron na złoty kolor. Gdy placuszki są jeszcze ciepłe na jedną połowę włożyć porcję budyń i złożyć na pół. Można oprószyć cukrem pudrem albo poleać sosem czekoladowym lub malinowym.