



Pieczone Placuszki Twarogowe z Owocami

PAULINA KITTA

Składniki:

500 g twarogu

2 duże jajka

6 łyżek mąki

4 łyżki cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 łyżeczki cukru waniliowego

Dodatkowo:

ulubione owoce (polecam owoce leśne)

cukier puder

PRZEPIS W PREZENCIE ZA TYDZIEŃ
Z MRSK NA INSTASTORY

MRSK.PL



Pieczone Placuszki Twarogowe z Owocami

PAULINA KITTA

Wykonanie:

Twaróg umieszczamy w większej misce i rozgniatamy widelcem. Do twarogu dodajemy pozostałe składniki (oprócz dodatkowych). Mieszamy (skorzystałam z miksera). Nabieramy łyżkę masy serowej i lepimy placuszek (kulkę ciasta rozplaszczmy w dłoniach). Placuszki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Na każdym placuszku układamy ulubione owoce, lekko dociskając. Pieczemy w 180 stopniach, termoobieg, przez 30 minut. Posypujemy cukrem pudrem. Smacznego!

PRZEPIS W PREZENCIE ZA TYDZIEŃ
Z MRSK NA INSTASTORY

MRSK.PL