

## PLACKI JOGURTOWE Z JAGODAMI



### Składniki:

- 250 g jogurtu naturalnego
- 2 jajka
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 170 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 120 g jagód (ok. 1 szklanki)

### Przygotowanie :

- Wymieszać jogurt z jajkami i cukrem wanilinowym za pomocą różgi, widelcem lub mikserem na wolnych obrotach. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia (najlepiej bezpośrednio przez sitko) i wymieszać lub delikatnie zmiksować tylko do połączenia się składników na gładką i jednolitą masę. Dodać jagody i delikatnie wymieszać łyżką.
- Rozgrzać patelnię (np. dużą naleśnikową lub inną z nieprzywierającą powłoką), nakładać po 1 pełnej łyżce ciasta na jednego placka zachowując odstępy.
- Smażyć na niezbyt dużym ogniu, do czasu aż urosną i będą ładnie zrumienione (około 2,5 minuty). Można smażyć beztłuszczowo, lub na małej ilości masła na patelni, dla smaku i ładnego zrumienienia placków.
- Przewrócić placki na drugą stronę i smażyć do zrumienienia, przez około 2 minuty. Przed smażeniem następnej partii placków patelnię wytrzeć ręcznikiem papierowym lub gąbką.