Placki śniadaniowe z serka ricotta

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 minut
Liczba porcji: 10-12 placków
Czas smażenia: 15 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 250 g serka ricotta, 70 g mąki pszennej, 20 g cukru, dodać 2 całe jajka i szczyptę soli.
2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto na placki. Czas 30 sekund, prędkość 4
3. Zdjąć pokrywę. Ciasto przelać do miski.
4. Na kuchence rozgrzać patelnię, lekko ją natłuścić olejem przy pomocy silikonowego pędzelka. Łyżką wylewać porcje ciasta, smażyć placki na rumiano z obu stron.
5. Placki można podawać z owocami, posypane cukrem pudrem, polane syropem klonowym.