

Placki drożdżowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 40 minut

Liczba porcji: 12

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia z zamontowanym nożem wlać 200 g mleka, zamknąć pokrywę dzbanka. Ustawienia własne 40 stopni, obroty 1, czas 1 minuta 20 sekund.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 5 g suchych drożdży (lub 12 g świeżych drożdży), 30 g cukru oraz łyżkę mąki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, obroty 3, czas 10 sekund.
3. Odczekać 10 minut, aby drożdże wyrosły.
4. Otworzyć pokrywę, dodać 200 g mąki, zamknąć pokrywę dzbanka. Obroty 3, czas 1 minuta.
5. Odczekać 20 minut, aż ciasto podwoi objętość.
6. Smażyć na rozgrzanym oleju, obustronnie. Podawać z cukrem pudrem.