

Śniadaniowe placki szpinakowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 15

Czas gotowania: 15 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać 150 g świeżego szpinaku, 1 całe jajko, 250 g mleka, 20 g oleju i 30 g cukru trzcinowego.
2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę. Wsypać 200 g maki pszennej, szczyptę soli, 5 g proszku do pieczenia i dodać 70 g jogurtu naturalnego.
4. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
5. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż.
6. Na suchą patelnię z nieprzywieralną powłoką wylewać łyżką porcje ciasta. Smażyć placki.