



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Drożdżowe placuszki z mango



## Drożdżowe placuszki z mango

★★★★★ (20)

🕒 15 minut

🍴 3 osoby

👨‍🍳 łatwy

### Wartości odżywcze

**473 kcal** / 1 porcję (311 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność <b>152.22 kcal</b> 7.61%	🥩 Białko <b>4.71 g</b> 9.42%	🍞 Węglowod. <b>19.65 g</b> 7.28%	🍷 Tłuszcze <b>6.44 g</b> 9.2%	🌾 Błonnik <b>1.95 g</b> 7.8%	<b>GDA</b> <b>7.61 %</b>
--	---------------------------------------	---	--	---------------------------------------	-----------------------------

\* wartości GDA dla diety 2000 kcal

### 👨‍🍳 Składniki

- Drożdże piekarskie, prasowane - 25g
- Mąka pszenna pełnoziarnista - 120g (8 łyżek stołowych)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 360g (1 ½ szklanki)
- Cukier brązowy - 10g (2 łyżeczki)
- Jaja kurze surowe - 50g (sztuka)
- Mango - 280g (sztuka)
- Orzechy nerkowca - 20g
- Syrop klonowy - 30g (6 łyżeczek)
- Olej kokosowy - 25g
- Wiórki kokosowe - 12g (2 łyżki stołowe)

### 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** 120ml (pół szklanki) mleka lekko podgrzej.

**KROK 2:** Do miseczki przełóż świeże drożdże, dodaj łyżeczkę cukru, łyżkę mąki i podgrzane mleko. Mieszaj do momentu całkowitego rozpuszczenia się drożdży. Miskę przykryj ściereczką i odstaw na ok. 20 minut.

**KROK 3:** Jajko wymieszaj z łyżeczką cukru, a kolejną porcję mleka lekko podgrzej (jedna szklanka).

**KROK 4:** Po upływie 20 minut wlej do przygotowanej masy jajko wymieszane z cukrem oraz ciepłe mleko. Blendując dodawaj stopniowo mąki, aż ciasto uzyska gęstą konsystencję.

**KROK 5:** Tak przygotowane ciasto po raz kolejny przykryj ściereczką i odłóż na ok. 40 minut.

**KROK 6:** Na patelni rozpuść olej kokosowy. Porcję ciasta nakładaj chochlą i smaż z obu stron na rozgrzanym oleju.

**KROK 7:** Gotowe placuszki przełóż na ręcznik papierowy w celu odsączenia ewentualnego nadmiaru tłuszczu. Następnie przełóż je na talerz, polej syropem klonowym, udekoruj pokrojonym mango, pokruszonymi orzechami nerkowca i wiórkami kokosowymi.

\*Możesz użyć dowolnych świeżych owoców i orzechów.

Smacznego!



zgody na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

