



przepisy.pl

Puszyste placki z makiem



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- mak gotowy z puszki - 150 gramów
- mąka pszenna - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 sztuka
- mleko - 250 mililitrów
- rodzynki - 0.5 szklanek
- rum - 2 łyżki
- cukier puder
- olej do smażenia - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mąkę, jajko, proszek do pieczenia, cynamon, cukier z mlekiem i odstaw na 10 minut.
2. Rodzynki namocz w rumie i również odstaw na 10 minut.
3. Połącz ciasto z rodzynkami i makiem.
4. Rozgrzej lekko olej na szerokiej patelni i smaż okrągłe placki po kilka minut z każdej strony. Powinny być chrupiące i rumiane.
5. Odsącz placki z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Podawaj posypane cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl