Przepis na placki z żurawiną i cynamonem

Składniki:

Mąka pszenna – 1.5 szklanki

Jajko – 1 sztuka

Cynamon – 1 łyżka

Soda oczyszczona – 1 łyżka

Cukier – 2.5 łyżki

Suszona żurawina – 30 gramów

Banan – 1 sztuka

Mleko – 250 mililitrów

Cukier puder ( do dekoracji ) – 2 łyżki

Olej – 100 mililitrów

1. Wymieszaj mąkę, z ubitym jajkiem, sodą, cynamonem, mlekiem i

cukrem na jednolitą masę.

2. Pokrój banana w ćwiartki i wraz z suszoną żurawiną dodaj je do

masy.

3. Ciasto nakładaj na rozgrzany tłuszcz formując małe placki, smaż

na złotawo-brązowawy kolor z obu stron.

4. Usmażone placki układaj na papierowym ręczniku, aby pozbyć się

nadmiaru tłuszczu.

5. Gotowe placki przełóż na talerz posyp cukrem pudrem dla dekoracji.

Smacznego!