

Placuszki z dyni i jabłka

SKŁADNIKI:

- 1 dynia piżmowa ok 20cm
- 1 duże jabłko
- sok z cytryny do smaku
- 1 jajko wielkość M
- 3 łyżki mąki ryżowej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 duża szczypta mielonego imbiru
- 1 łyżeczka miodu lub cukru pudru, może być mniej w zależności jak słodkie jest jabłko
- maliny do dekoracji
- cukier puder do dekoracji
- olej kokosowy do smażenia

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Dynię i jabłko umyć, obrać ze skórki, wydrążyć pestki, pokroić i kostkę, skropić sokiem z cytryny i zblendować wszystko na papkę.
2. Dodać jajko, proszek do pieczenia, imbir, miód lub cukier i mąkę. Całość wymieszać łyżką.
3. Nałożyć masę wielkości łyżki i smażyć na dobrze rozgrzanym oleju kokosowym, na małym ogniu.
4. Po usmażeniu odłożyć na papierowy ręcznik.
5. Ułożyć na talerzu, udekorować owocami i cukrem pudrem.

