Placuszki ze skyru z makiem i truskawkową frużeliną

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

PLACUSZKI:

- Mąka pszenna/orkiszowa - 50g
- jajka - 2 szt.
- mak - 1,5 łyżki
- skyr naturalny - 50g
- cukier wanilinowy Gellwe - 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- oliwa - 1/2 łyżeczki

FRUŻELINA:

- truskawki (świeże lub mrożone) - 500g
- Konfiturex 3:1 Gellwe - 1 opakowanie
- cukier - 150-170g
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- mąka ziemniaczana + woda (opcjonalnie) - 1 łyżeczka + 1-2 łyżki

Sposób przygotowania

1. Białka oddziel od żółtek, ubij na sztywną pianę.
2. Żółtka połącz ze skyrem, mąką, makiem, cukrem i proszkiem do pieczenia.
3. Połącz obie masy delikatnie mieszając.
4. Placki smaż z dwóch stron na natłuszczonej oliwą patelni, na średniej mocy palnika (6/10).
5. Oczyszczone i pokrojone truskawki podgrzewaj w garnku aż puszczą sok.
6. Dodaj Konfiturex i wymieszaj.
7. Dodaj cukier i sok z cytryny, gotuj ok. 2–3 minuty.
8. Jeśli chcesz bardziej zwartą formę, dodaj mąkę ziemniaczaną rozmieszaną z odrobina wody.

Frużeliną polej placuszki. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Placuszki ze skyru z makiem i truskawkową frużeliną

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków.
Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Konfiturex 3:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.
Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:
Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasku cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g