Placuszki szpinakowe z owocami

czas przygotowania: **20 min**

poziom trudności: **średni**



Składniki

- jajko (rozmiar L) - 1 sztuka
- maślanka - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 i 1/4 szklanki
- soda oczyszczona Gellwe - 1/2 łyżeczki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- szpinak ugotowany lub liofilizowany - 2 łyżki
- świeże owoce do dekoracji - dowolna ilość

Sposób przygotowania

1. W misce umieść kolejno: maślankę, sodę, proszek do pieczenia i wymieszaj.
2. Dodaj jajko i przesianą mąkę – wymieszaj ponownie do połączenia się składników.
3. iasto podziel na 3 części. Do jednej miseczki z ciastem dodaj 1 1/2 łyżki liofilizowanego szpinaku, do drugiej ½ łyżki, a trzecią miskę z ciastem pozostaw bez szpinaku.
4. Placuszki smaż pod przykryciem na dobrze rozgrzanej patelni z obydwu stron na złoty kolor.
5. Gotowe placuszki ułóż jeden na drugim, od najciemniejszego koloru szpinaku do jasnego placuszka. Podawaj ze świeżymi owocami.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Placuszki szpinakowe z owocami



Soda oczyszczona 70g

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek

- eliminuje intensywny zapach

- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach

- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia

- jest bardzo pomocna przy myciu okien

- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin

- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdzi się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g



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