

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 1/2 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 sprawdza 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