



Wino Toskanii

Placuszki po włosku - szybka, słona przekąska

Czas wykonania: 30 min

Porcji: około 10

Składniki na ciasto:

- 3 jajka
- 2 łyżeczki soli
- 50 ml oliwy z oliwek extra vergine
- 300 g mąki typu 00
- 100 g skrobi ziemniaczanej
- 1 saszetka Paneangeli Pizzaiolo
- 400 ml wody gazowanej

składniki na przykładowe nadzienie:

- serek śmietankowy
- czerwona papryka
- ulubiona włoska wędlina
- szpinak
- zielone oliwki bez pestki

Przygotowanie:

Rozdziel żółtka od białek. Żółtka wymieszaj z solą i oliwą z oliwek, a następnie dodaj do ubitych na sztywną pianę białek. Do przygotowanej masy dodaj przesianą mąkę, skrobię ziemniaczaną, a na koniec środek spulchniający Pizzaiolo. Wymieszaj całość delikatnie, a następnie ciągle mieszając dolewaj w małych dawkach wodę gazowaną.

Na mocno rozgrzanej patelni smaż placki o średnicy 5-6 cm do złoto-brązowego koloru z obu stron.

Tak przygotowane włoskie placuszki inspirowane dorayaki wypełnij swoimi ulubionymi składnikami lub podaj z tymi sugerowanymi powyżej. Smacznego!