

Dyniowe placuszki z ricottą i cynamonem

Składniki:

Dynia kostka Hortex – 200 g

250 g sera ricotta

100 g mąki pszennej lub orkiszowej

2 jajka

3-4 łyżki cukru trzcinowego

1 łyżeczka cynamonu

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia



Sposób przygotowania: Dynię duś na patelni do miękkości z łyżką cukru. Resztę cukru wymieszaj dokładnie z cynamonem i odstaw na potem, do posypania placuszków. Miękką dynię zmiksuj lub rozgnieć widelcem. Ser utrzyj z żółtkami, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, a następnie masę utrzyj z roztartą dynią. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie połącz z masą serowo - dyniową. Na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju ostrożnie nakładaj łyżką porcje ciasta. Smaż z obu stron do zarumienienia. Gotowe placuszki podawaj posypane cynamonowym cukrem.