

Serduszko z borówkami

4 porcje

Składniki:

- 4 łyżki serka homogenizowanego
- 2 jajka
- łyżka cukru pudru
- 3/4 szklanki mleka
- 3/4 szklanki mąki
- szczypta cynamonu
- 1/2 szklanki borówek amerykańskich lub innych owoców jagodowych
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z cynamonem.
2. Mleko lekko podgrzej, odstaw z ognia.
3. Jajka zmiksuj z cukrem na puszystą masę, dodaj serek i ciepłe mleko, wymieszaj.
4. Stopniowo wsypuj mąkę, cały czas mieszając.
5. Na natłuszczoną patelnię wylej porcję ciasta. Wierzch posyp borówkami. Smaż ok. 2–3 minut. Gdy na powierzchni widać bąbelki, przewróć placek na drugą stronę, dosmaż i odłóż na papierowy ręcznik do odsączenia.

RADA: Możesz użyć owoców mrożonych. Nie musisz ich rozmrażać: wystarczy je starannie umyć, a potem usmażyć placuszki.