

# Placuszki dyniowe

## Składniki (4 porcje)

- 250 g purée z upieczonej dyni
- 50 g jogurtu naturalnego
- 2 jajka
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 2 łyżki cukru trzcinowego
- 1,5 szklanka mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- sól szczypta
- cukier puder

## Przygotowanie

Dynię, pokroić na kawałki, wyjąć pestki, upiec ze skórą 40 min 180 °C. Ostudzone purée z dyni wymieszać w misce z jogurtem naturalnym, następnie wymieszać z jajkami, 2 łyżkami oleju i cukrem. Przez sitko dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz solą. Wszystko delikatnie wymieszać do połączenia się składników na gładką i jednolitą masę. Rozgrzać patelnię i posmarować ją olejem. Nakładać po 1 pełnej łyżce ciasta zachowując odstępy. Wyrównać powierzchnię nałożonego ciasta. Placki smażyć na niezbyt dużym ogniu, do czasu aż urosną i będą ładnie zrumienione. Przewrócić na drugą stronę i smażyć do zrumienienia. Placki można posypać cukrem pudrem.