





## Placuszki twarogowe z bananem

 Bożena1960

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 3 porcje

### Składniki:

twaróg półtłusty - 250 g  
banan - 1 szt.  
jajka - 3 szt.  
cukier puder - 2 łyżka

mąka pszenna - 4 łyżka  
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka  
cukier waniliowy - 2 łyżeczka  
olej - 3 łyżka

### Dodatkowe info:

Moje dzisiejsze placuszki przygotowałam na śniadanie. Placuszki twarogowe wychodzą bardzo smaczne, są nadzwyczaj proste w przygotowaniu i szybkie. Można je przygotować z samego twarogu lub wmieszać bananem, tak jak ja to zrobiłam, oprószyć cukrem pudrem lub podać z miodem albo z syropem klonowym, dżemem itp. Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Twaróg przełóż do miski i roznieść dokładnie widelcem lub przeciśnij przez praskę. Dodaj obrany pokrojony na mniejsze kawałki banan i ponownie roznieść do połączenia składników. Dodaj żółtka, cukier puder, cukier waniliowy oraz mąkę wymieszaną z sodą oczyszczoną, wymieszaj. Na koniec masę połącz z ubitą pianą z białek. Porcje masy nakładaj na rozgrzaną i delikatnie wysmarowaną olejem patelnię i smaż nieduże placuszki na złoty rumiany kolor. Podawaj oprószone cukrem pudrem lub z ulubionymi dodatkami.