

Płacki marchewkowe

Płacki marchewkowe – słodka przekąska pełna aromatu

Płacki marchewkowe to prawdziwa uczta dla podniebienia – delikatne, puszyste i pachnące cynamonem. Przygotowanie tych pyszności jest niezwykle proste! Wystarczy obrać marchewkę i zetrzeć ją na tarce o małych oczkach, aby zachować jej soczystość. Następnie dodajemy jajko i odrobinę mleka, które nadadzą ciastu odpowiednią konsystencję. Całość dopełniamy mąką, szczyptą cukru oraz aromatycznym cynamonem, dokładnie mieszając składniki. Na rozgrzanej patelni smażymy placuszki nakładając ciasto łyżką, aż uzyskają apetyczny, złocisty kolor z obu stron.

Dla kogo?

Te marchewkowe przysmaki sprawdzają się doskonale zarówno dla najmłodszych, jak i dorosłych. To świetna propozycja dla rodziców szukających sposobu na przemycenie warzyw w diecie niejadków. [Płacki](#) są również idealnym wyborem dla osób ceniących szybkie i pożywne śniadania lub przekąski.

Na jaką okazję?

Płacki marchewkowe sprawdzają się jako *błyskawiczne śniadanie* w zabiegany poranek, **pożywna przekąska** podczas przerwy w pracy czy słodki podwieczorek dla całej rodziny. To również doskonały pomysł na wykorzystanie marchewki, która zalega w lodówce!

Czy wiesz, że?

Marchew to nie tylko źródło beta-karotenu, ale również witamin

i minerałów wspierających nasze zdrowie. Połączenie marchewki z cynamonem nie tylko tworzy wyjątkowy smak, ale również wspomaga trawienie i metabolizm.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić placki dodatkiem rodzynek, posiekanych orzechów lub płatków kokosowych. Świetnie smakują podane z kleksem jogurtu naturalnego, odrobiną miodu lub domowym musem jabłkowym.