

Оладьи из сладкого картофеля

Визуальный рецепт
от DAREBEE

© darebee.net



3-4 - 480 г сладкого картофеля
2 чашки - 400 мл воды или молока
2 ½ чашки - 250 г муки

ВАРИАНТЫ: добавьте в тесто 1 ч.л. пекарского порошка. Добавьте йогурт, изюм, свежий базилик и мускатный орех.

6 ОЛАДЬЕВ

ИНСТРУКЦИЯ



1. Очищенный и нарезанный сладкий картофель поместите в кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения, затем убавьте огонь до низкого. Варите 15 минут или до тех пор, пока картофель не станет мягким.

2. Слейте воду с картофеля, добавьте молоко, муку и пекарский порошок. Перемешайте до однородности.

3. Ложкой выложите равные порции теста на противень, выстланный бумагой для выпечки. Разровняйте, чтобы получились оладьи.

4. Разогрейте духовку до 200°C. Выпекайте оладьи в течение 10 минут. Переверните их и выпекайте еще 10 минут или до золотисто-коричневой корочки. Как альтернатива, вы можете пожарить их на сковороде с антипригарным покрытием по 3 мин с каждой стороны.

5. Переложите оладьи на тарелку.

6. Гарнируйте йогуртом, свежим базиликом и изюмом. Посыпьте мускатным орехом.