**Budyniowe mini pancakes – przekąska idealna do plecaka**

**Powrót do szkoły oznacza nowe wyzwania, także te związane z przygotowywa-niem drugiego śniadania. Dzieci chętniej sięgają po posiłki, które są smaczne i nieoczywiste, dlatego warto zaskoczyć je czymś innym niż tradycyjna kanap-ka. Słodkie, puszyste placuszki sprawdzą się doskonale w śniadaniówce.**

Planowanie posiłków, które zostaną chętnie zjedzone podczas przerwy, a nie wrócą nietknięte do domu, wymaga od nas odrobiny kreatywności. Warto opierać się na sprawdzonych przepisach, ale odrobinę je urozmaicić. W tej propozycji Cukier Puder Diamant nadaje ciastu gładką strukturę i subtelną słodycz, dzięki czemu placuszki są lekkie i delikatne. Jeszcze bardziej zasmakują dzieciom, gdy zapakujemy wraz z nimi owoce oraz odrobinę masła orzechowego.

**SKŁADNIKI:**

l 250 ml mleka

l 200 g mąki pszennej

l 100 g Cukru Pudru Diamant

l 80 ml oleju rzepakowego

l 2 jajka

l 2 płaskie łyżeczki budyniu śmietankowego w proszku

l 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Wszystkie składniki połącz za pomocą miksera na niskich obrotach, do uzyskania jednolitej masy. Smaż na patelni z odrobiną oleju, aż będą złociste. Palnik ustaw na niską moc, aby placuszki dobrze się wypiekły w środku i nie przypaliły na zewnątrz.

Podawaj z owocami i masłem orzechowym.

Więcej inspiracji kulinarnych z wykorzystaniem cukru Diamant można znaleźć na stronie: [www.diamant.pl/przepisy](http://www.diamant.pl/przepisy)