

# Placuszek

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

## Łatwy placek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 3 dag masła extra -
- 25 dag cukru -
- 1 torebka cukru waniliowego -
- 5 jajek -
- 25 dag mąki pszennej -
- 1 torebka proszku do pieczenia -
- 40 dag jasnych małych winogron -
- trochę soku z winogron -
- tabliczka białej czekolady -
- 1 łyżka cukru pudru -
- szczypta soli -

### Etapy przyrządzania:

1. Masło utrzeć na puszystą masę z solą, cukrem i cukrem waniliowym.
2. Nie przerywając ucierania dodawać kolejno po jednym jajku.
3. Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia.
4. Dodawać do masy i dokładnie wymieszać.
5. Gotowe ciasto wyłożyć na wyłożoną wysmarowanym pergaminem blachę.
6. Piec około 25 minut w temperaturze 180 st.C.
7. Wyjąć, ostudzić.
8. Winogrona opłukać, osuszyć.
9. Czekoladę grubo posiekać, stopić w kąpieli wodnej, lekko przestudzić.
10. Cienkimi strużkami udekorować wierzch placeka, na wierzchu ułożyć winogrona i opruszyć cukrem pudrem.