



Ķirbja-biezpiena plācenīši (bez glutēna)

Viegli pagatavojami ķirbja - biezpiena plācenīši



Nepieciešams:

200 g biezpiens
300 g ķirbis (bez mizas)
2 olas
1 tēj.k. kurkuma
2 ēd.k. brūnais cukurs
80 g griķu manna vai parastā manna
šķipsniņa sāls
Trešdaļa vaniļas pāksts sēkliņu (vai vaniļas cukurs)

Papildus:

cukurs vai saldinātājs pēc saviem ieskatiem
Rieksti un sēkliņas dekorēšanai, pēc ieskatiem

Pagatavošana:

1. Sablenderē ķirbi, biezpienu, olas, kurkumu un brūno cukuru krēmīgā masā, masu pārlej bļodā vai traukā
2. Krēmīgajā masā iemaisa vaniļas pāksts sēkliņas un griķu mannu (bezglutēna variācijai) vai parasto mannu (lūdzam ņemt vērā, ka šī vairs nebūs bezglutēna variācija)
3. Pārklāj trauku ar vāku vai dvieli un atpūtina mīklu aptuveni 20-30 min
4. Pa 1-2 ēdamkarotēm mīklas liek silikona kēksiņu veidnē un cep 180 grādos 15 minūtes vai kamēr plācenīši ieguvuši zeltaini brūnu nokrāsu. Cepšanas laiks ļoti atkarīgs no plācenīšu lieluma, augstuma un krāsns īpatnībām

Plācenīšus var cept arī eļļā uz pannas, apcepot tos no abām pusēm kā tradicionālos plāceņus

Šī recepte tapusi sadarbībā ar:

Antra Zvirgzdiņa, [AZnašķi](#)

Recepšu autore, video recepšu dizainere

www.aznaski.lv