

Dwuskładnikowe placki gryczane	200 g suchej kaszy gryczanej garść daktyli lub śliwek suszonych	Kaszę gryczaną zalewamy sporą ilością zimnej wody i zostawiamy na noc. Najlepiej przy okazji w osobnej szklance zalać wodą kilka daktyli lub śliwek suszonych. Rano przelewamy kaszę przez gęste sito i przepłukujemy. Wrzucamy z powrotem do garnka, dodajemy owoce suszone wraz z wodą, w której się moczyły i blendujemy razem. Smażymy.
Placki z batatem	ugotowany średni batat szklanka płatków owsianych łyżka siemienia lnianego + 3 łyżki gorącej wody 3/4 szklanki mleka roślinnego szczypta sody łyżeczka cynamonu	Zmiksować batata z mlekiem. Dodać płatki i przyprawy. Zmiksować ponownie. Patelnię lekko nasmarować olejem i nakładać niewielkie placki. Ciasto jest dość kleiste, więc najlepiej nakładać je dwoma łyżkami. Delikatnie odwracać.
Placki gryczane ze szpinakiem	szklanka szpinaku 1,5 szklanki mąki gryczanej 1 banan 1 jajko pół szklanki mleka roślinnego pół łyżeczki cynamon pół łyżeczki sody oczyszczonej szczypta kardamonu	W kielichu blendera miksujemy szpinak, mleko, jajko, banana, sodę i przyprawy. Przelewamy do miski lub garnka. Wsypujemy mąkę i mieszamy. Smażymy na niewielkiej ilości oleju.
Placki kokosowe	szklanka wiórków po robieniu kokosowego mleka 2 łyżki waniliowego budyniu w proszku bez cukru 1 banan 1 jajko	Miksujemy składniki. Smażymy, delikatnie przewracając (najlepiej nie robić za dużych placków).
Placki żytnie z borówkami	2 jajka banan 3/4 szklanki mąki żytniej typ 720 pół szklanki wody lub mleka roślinnego 3 garści borówek	Jajka rozbijamy i oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy na sztywno. W garnku miksujemy żółtka z bananem, wodą lub mlekiem i mąką. Dodajemy pianę i delikatnie mieszamy, a na końcu dodajemy też borówki. Smażymy na patelni.
Karobowe placki z fasoli	puszka fasoli lub 1,5 szklanki ugotowanej banan jajko łyżka karobu 5-6 suszonych daktyli 3 łyżki mąki gryczanej (lub trochę więcej)	Daktyle zalewamy niewielką ilością gorącej wody i odstawiamy na 5 minut. W tym czasie do miski lub garnka wrzucamy pozostałe składniki, poza mąką. Dodajemy daktyle wraz z wodą, w której się moczyły. Blendujemy. Dodajemy mąkę i mieszamy. Smażymy na patelni niewielkie placuszki.
Kolorowe placki owsiane	szklanka mąki owsianej pół szklanki mleka roślinnego lub wody banan jajko dodatki kolorystyczne: sproszkowane jagody acai lub zmielone liofilizowane truskawki, młody jęczmień, kakao, kurkuma	Wszystkie składniki placków blendujemy. Odkładamy do 2-3 naczyń po kilka łyżek masy i każdą zabarwiamy innym kolorem. Ilość dodatku zależy od tego, jaką intensywność koloru chcemy uzyskać. Najlepiej zacząć od 1/4 łyżeczki i dodawać w razie potrzeb. Smażymy placuszki na rozgrzanej patelni
Racuszki z jabłkami	2/3 szklanki mąki ryżowej 1/3 szklanki mąki ziemniaczanej 1/2 szklanki wody lub mleka roślinnego spora szczypta sody oczyszczonej 2 jajka 2 szklanki jabłek startych na tarce lub drobno pokrojonych łyżeczka cynamonu lub ekstraktu waniliowego	Oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy na sztywno. W drugim naczyniu mieszamy mąkę i sodę oczyszczoną. Dodajemy żółtka, mleko i cynamon/ekstrakt waniliowy. Mieszamy łyżką lub mikserem. Dodajemy delikatnie ubitą pianę, a na końcu jabłka. Smażymy na rumiano na rozgrzanej patelni.
Placki marchewkowe	250g startej drobno marchewki (wykorzystałam pulpę po wyciskania soku) jajko 2-4 łyżki mąki ziemniaczanej pół niedużej czerwonej cebuli szczypta pieprzu, szczypta ulubionych ziół – użyłam cząbru	Zetrzyj marchewkę na drobnej tarce i przelóż do miski. Posiekaj drobno cebulę. Dodaj cebulę i przyprawy do marchewki. Wbij jajko i wymieszaj masę. Następnie dodaj tyle mąki, by masa po przyciśnięciu jej łyżką do brzegu miski robiła się zwarta. Smaż i delikatnie przewracaj.