

bezglutenowe racuchy z jabłkami



Autor: **ekspansja-smaku**
Przepisów: 121 Ocena: 2285



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 duże jabłka
- 3 jajka
- 1/4 szklanka cukru
- 1/2 opakowania cukru waniliowego
- 3 łyżki śmietany 18 %
- 1 szczypta soli olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka płuczemy, obieramy ze skórki i kroimy na małe i cienkie kawałeczki. Białka jaj oddzielamy od żółtek, ubijamy na sztywną pianę z dodatkiem szczypty soli (na początku ubijania) i cukrów (dodajemy pod koniec ubijania). Ubitą pianę z białek delikatnie łączymy z żółtkami i śmietaną. Rozgrzewamy olej na patelni, kładziemy łyżką małe placki ciasta na nie układamy blisko siebie kawałki jabłek i polewamy kolejną płaską łyżką ciasta. Po zarumienieniu się racuchów z jednej strony delikatnie przekreścamy na drugą stronę.

Rada : Smażymy na małym ogniu, ze sporą ilością oleju.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: