

Orkiszowe racuszki jabłkowo - pomarańczowe



Autor: **DoktorGosia**
Przepisów: **90** Ocena: **912**

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 25 g drożdży
- 1 szklanka ciepłego mleka krowiego
- Pół szklanki mleka kokosowego
- 1 szklanka mąki orkiszowej
- 2 jabłka
- Pół szklanki świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- 1/3 szklanki mąki pszennej
- Łyżka cukru
- Łyżeczka cynamonu
- Łyżeczka naturalnej pasty waniliowej
- 2 jajka

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotuj zaczyn: drożdże rozpuść w pół szklanki ciepłego mleka, dodaj cukier i łyżkę mąki. Rozmieszaj i poczekaj, aż drożdże zaczną pracować - ok. 15 minut.

Po tym czasie dodaj resztę składników. Najpierw wymieszaj jajka z mlekiem krowim i kokosowym oraz sokiem pomarańczowym i wsypuj powoli mąkę aż do uzyskania właściwej gęstości. Jeżeli zachodzi potrzeba, dodaj więcej mąki. Dodaj cynamon i wanilię.

Pokrój w kostkę jabłka.

Ciasto odstaw na ok. 20 minut do wyrośnięcia. Po tym czasie wrzuć jabłka i wymieszaj. Smaż na gorącym oleju do zarumienienia.

Wykładaj na papierowy ręcznik w celu odsączenia racuszków z nadmiaru tłuszczu.



2 Ja podałam racuszki z konfiturą z pomarańczy i świeżymi winogronami.



Twoje notatki do przepisu: