

# Przepyszne racuchy drożdżowe z jabłkami



Autor: **agnes72**  
Przepisów: **1028** Ocena: **7085**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 3 szklanki mąki (szklanka pojemność 210 ml),
- 4 jajka,
- 0,5 szklanki cukru,
- 2 łyżeczki drożdży suszonych,
- 1 szklanka mleka,
- 1 łyżeczka octu,
- 2 jabłka (400 g),
- olej do smażenia.

## Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obrać i oczyścić z gniazd nasiennych, następnie pokroić na mniejsze części. Do miski dodać mąkę, cukier, jajka, ocet, drożdże oraz ciepłe mleko ( ale nie gorące ).



- 2 Wszystko w misce dokładnie wymieszać za pomocą łyżki do połączenia się wszystkich składników. Następnie dodać wcześniej przygotowane jabłka.



- ③ Jak już dodamy jabłka również wymieszać łyżką do połączenia się ciasta z jabłkami. Odstawić całość w ciepłe miejsce przykrywając ściereczką do wyrośnięcia ciasta aż podwoi swoją objętość.



- ④ Gdy ciasto już ładnie wyrośnie na patelnię wlać olej rozgrzać go i łyżką umoczoną w wodzie nakładać warstwę ciasta. Racuszki smażyć z obu stron na średnim ogniu na złoty kolor ( nie dolewać oleju w czasie smażenia, jeżeli jest go mało wlać rozgrzać i dopiero kłaść kolejną porcję ciasta ).



- 5) Usmażone racuchy ułożyć na talerzu ( dodany ocet nie wchłania dużo oleju w racuchy ).



- 6) Tak przygotowane racuchy można podawać kto z czym lubi np. z cukrem pudrem lub ulubionym sosem, u nas był cukier puder i do nich gorące kakao.



- 7) A na obiad miałam ziemniaki rybkę mintaj oraz surówkę z kiszzonej kapusty z cebulą i olejem doprawiona pieprzem i cukrem.



Twoje notatki do przepisu: