

# Racuchy kokosowe



Autor: **mimiwiki**  
Przepisów: **575** Ocena: **17117**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- na ok. 15 szt.
- 250 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 1 puszka mleka kokosowego (400ml)
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki wiórków kokosowych + trochę do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, proszek do pieczenia, jajka i mleczko kokosowe miksujemy na gładko. Na patelni, na której będziemy smażyć racuchy rozpuszczamy masło i wlewamy do ciasta. Dodajemy 2 łyżki wiórków i delikatnie mieszamy. Smażymy na rozgrzanej patelni z obu stron na złoto (nie dodajemy więcej tłuszczu). Gotowe racuszki posypujemy wiórkami. Możemy również podać z konfiturą lub syropem klonowym.



- 2 Smacznego :)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)



Twoje notatki do przepisu: