

Racuchy na maślance



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **546** Ocena: **4881**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2,5szkl. mąki tortowej
- 2 łyżki cukru
- 1 cukier waniliowy
- płaska łyżeczka sody
- szczypta soli
- 1 duże jajko
- 2szkl. maślanek naturalnej
- olej do smażenia
- cukier puder do oprószenia

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki wyjęłam wcześniej z lodówki, aby nabrały temperatury pokojowej. Maślanek przelałam do miski. Dodałam do niej jajko i wymieszałam różgą do połączenia. Mąkę przesiałam do oddzielnej miski i wymieszałam z sodą, cukrem zwykłym i waniliowym. Następnie tą mieszankę wsypywałam partiami do maślanek wymieszanej z jajkiem i mieszałam do połączenia składników. Przygotowane ciasto odstawiłam na kilkanaście minut by odpoczęło. Na głębokiej patelni rozgrzałam dość dużą ilość oleju. Łyżką nakładałam porcje ciasta na patelnię. Placki smażyłam na małym ogniu po ok. 2-3 minuty z każdej strony. Usmażone placki wykladałam na ręcznik papierowy by odsączyć je z nadmiaru tłuszczu. Przed podaniem placki oprószyłam cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: