

Racuchy z Jabłkami



Autor: **newsweek**

Przepisów: **92** Ocena: **1313**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 1,5 szklanki ciepłego mleka
- 2 jabłka
- 40 g drożdży
- 0,5 łyżeczki soli
- 1 łyżka cukru
- cukier puder do posypania
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować rozczyn: do kubka wkruszyć drożdże, dodać cukier, 1/4 szklanki ciepłego mleka oraz 2 łyżeczki mąki. Wymieszać na gładką masę i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 10 minut aż rozczyn zacznie rosnać i wypełni cały kubek.
- 2 Mąką przesiać do dużej miski, dodać sól i wymieszać. Zrobić wgłębienie w mące, wlać w niego rozczyn z drożdży oraz resztę ciepłego mleka i stopniowo zagarniając mąkę do środka powoli zacząć mieszać składniki łyżką.
- 3 Gdy składniki będą już połączone dodać jabłka starte na tarce o dużych oczkach i zacząć wyrabiać ciasto, wtłaczając w niego powietrze. Ciasto będzie raczej rzadkie. Wyrabiać tak przez ok. 10 - 15 minut aż ciasto będzie gładkie i jednolite, a pod palcami będą wyczuwalne pękające pęcherze powietrza. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 45 minut do wyrośnięcia.
- 4 Na patelni rozgrzać tłuszcz, moczyć łyżkę w zimnej wodzie, następnie nabierać porcje ciasta i wykładać na patelnię. Formować placuszki i smażyć je przez około 1,5 minuty na umiarkowanym ogniu, aż do osiągnięcia złocistego koloru. Przewrócić na drugą stronę i powtórzyć smażenie.

Uwagi, sugestie, propozycje do przepisu :-)

Takie racuchy smakują dobrze z cukrem pudrem, dżemem lub bez dodatków.

Do smażenia najlepiej użyć masła klarownego.

Zamiast mleka można użyć maślanki - racuchy będą wtedy miały niepowtarzalny smak.

Życzę smacznego i zapraszam do obserwowania mojego profilu w serwisie smaker.pl, na którym staram się dodawać przepisy na bieżąco, kiedy tylko mam czas gotować :-)



Twoje notatki do przepisu:

