

# Racuchy z jabłkami



Autor: **natsko1993**  
Przepisów: **80** Ocena: **903**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 2 jajka
- szklanka ciepłego mleka
- 2 jabłka
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- garść wiórek kokosowych

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbij jajka, wlej również ciepłe mleko (nie gorące!). Całość rozmiksuj chwilę na małych obrotach. Dodaj mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną. Całość ponownie zmiksuj. Obierz jabłka i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Wrzuć do miski z ciastem i zamieszaj łyżką drewnianą. Jeżeli masz ochotę, możesz dodać odrobinę wiórek kokosowych.

Dużą patelnię nasmaruj delikatnie tłuszczem (może być olej) i nakładaj średniej wielkości placki. Smaż na delikatnym ogniu z obu stron, aż uzyskają złoty kolor. Posyp cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: