

Racuchy z jabłkami



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **5126**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Drożdże 30 g.
- Mąka pszenna 200 g.
- Mąka żytnia 70 g.
- Mleko 270 ml.
- Jajko 1 szt.
- Jabłka 2 szt.
- Masło 1 łyżeczka
- Sól szczypta
- Cukier 2 łyżeczki
- Olej rzepakowy do smażenia
- Do podania:
 - Cukier trzcinowy
 - Ulubiony dżem, powidła

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozrobić z cukrem i odrobiną ciepłego mleka. Przykryć ręcznikiem papierowym i zostawić w ciepłym miejscu na ok. 15 min. do wyrośnięcia.

Mąki przesiać przez sitko, dodać szczyptę soli, miękkie masło, jajko, ciepłe mleko i wyrośnięte drożdże. Wyrabiać ciasto przy pomocy drewnianej łyżki lub miksera z końcówką do ciast drożdżowych. Gotowe ciasto przykryć i zostawić w ciepłym miejscu aż podwoi swoją objętość (ok. 1 godziny).

Jabłka umyć, obrać i pokroić w kostkę.

Do wyrośniętego ciasta dodać pokrojone jabłka i delikatnie wymieszać.

Na patelni rozgrzać olej, za pomocą łyżki nałożyć niewielkie porcje ciasta i smażyć na średnim ogniu, przez ok. 2-3 min. obracając co jakiś czas. Usmażone racuszki przełożyć na ręcznik papierowy.



② Podawać z czym dusza zapragnie.



③ Smacznego !



④ :)



Twoje notatki do przepisu: