

Racuchy z jabłkami



Autor: [szpileczkiibabeczki blog](#)
Przepisów: 329 Ocena: 2530



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej,
- 3 jajka,
- 7 g suchych drożdży,,
- szklanka ciepłego mleka,
- 3 łyżki cukru,
- 2 średnie jabłka.

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy drożdże, wsypujemy łyżkę cukru i wlewamy ciepłe mleko. Odstawiamy na chwilę 10-15 minut aż drożdże zaczną pracować.
Jabłka obieramy i kroimy w drobną kosteczkę.
Następnie dodajemy pozostałe składniki i mieszamy ciasto. Odstawiamy na 1 godzinę do wyrośnięcia.

Na patelnię wlewamy 3-4 łyżki oleju, rozgrzewamy. Łyżką wykładamy ciasto, formując zgrabne racuchy. Smażymy z obu stron na złoty kolor na średnim ogniu.

Usmażone posypujemy cukier puder.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: