

Racuchy z jabłkami na kefirze



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: 211 Ocena: 4673

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 400 ml kefiru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 2 jabłka

Sposób przygotowania:

- 1 Kefir mieszamy z żółtkami. Białka miksujemy na sztywną pianę. Mąkę przesiewamy do dużej miseczki razem z proszkiem do pieczenia oraz cukrem pudrem. Wlewamy kefir wywieszany z żółtkami i mieszamy. Jabłka kroimy w drobną kosteczkę lub ścieramy na tarce o dużych oczkach i dodajemy do ciasta, mieszamy. Ubite białka dodajemy do ciasta i delikatnie łączymy najlepiej drewnianą łyżką. Smażymy na średnio rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Po usmażeniu odsączamy na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: