

Racuszki maślane



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: **243** Ocena: **4633**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 2,5 dkg drożdży
- 3 szkl. mąki
- 1/4 kostki masła
- 1,5 szklanki ciepłego mleka
- 3 żółtka
- 3 łyżki cukru
- cukier wanilinowy opcjonalnie
- szczypta soli
- olej do smażenia
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Zrobiłam zaczyn z drożdży, cukru, mleka i 2 łyżek mąki z tej już odmierzonej. Poczekalam aż wyrośnie i dodałam go do mąki.
- 2 Rozkłóciłam 3 żółtka, dodałam szczyptę soli oraz rozpuszczone i ostudzone masło. Wszystko wymieszałam. Ciasto dobrze wyrobione odstaje od miski. Miskę z ciastem przykryłam ściereczką i odstawiłam do wyrośnięcia.
- 3 Wykładałam po jednej łyżce ciasta na rozgrzany olej na patelnię i smażyłam racuszki na złotobrązowy kolor.
Pięknie to wyglądało jak jeszcze rosły na patelni podczas smażenia!
Smażyłam na nie za mocnym ogniu, żeby w środku dobrze się wysmażyły.

Racuszki wychodzą delikatne, żółciutkie i bardzo smaczne.

Posypałam cukrem pudrem przed podaniem.
- 4 Notatki:
 - * można dodać cukier wanilinowy
 - * ciasto powinno mieć konsystencję dużo bardziej gęstą niż ciasto naleśnikowe a rzadsze niż np. na pierogi.

Twoje notatki do przepisu: