

Racuszki z mąką kokosową



Autor: **zyciezmakiem**
Przepisów: **86** Ocena: **727**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 400 ml kefiru naturalnego
- 2 jajka
- mąka pszenna
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 125g mąki kokosowej (zmielonych wiórków kokosowych)
- garść suszonej żurawiny
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wlewamy kefir, dodajemy jajka i mieszamy. Do masy dodajemy mąkę kokosową i mieszamy. Masa powinna być konsystencji gęstej śmietany. Jeśli jest zbyt mało kleista dodaj zwykłej mąki. Dodajemy proszek i żurawinę. Dokładnie mieszamy.
- 2 Patelnię rozgrzewamy i smażymy na niej racuchy. Po upieczeniu na złoty kolor odkładamy na ręcznik papierowy by obciekły z tłuszczu. Podajemy z ulubionymi owocami.

Twoje notatki do przepisu: