

Inkowe racuszki z karmelizowanymi mandarynkami



Autor: **Chillneza**
Przepisów: **136** Ocena: **2805**

1-2 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 400 g kefiru naturalnego o zawartości 1,5% tłuszczu
- 4 kopiate łyżki mąki pszennej tortowej
- 1 jajo (L)
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 1,5 łyżki kawy Inki instatnt
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 4 mandarynki
- 2 łyżki masła
- 2 łyżeczki miodu
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mandarynki obrać ze skórki tak, by pozostały w całości, pokroić je na plasterki w poprzek. Na patelni teflonowej podgrzać masło i ułożyć plasterki, obsmażyć na złoty kolor. Przy odwracaniu na drugą stronę poleć miodem i dalej przesmażyć. Kiedy będą gotowe, wyłożyć na talerzyk. Pozostały na patelni sok można wykorzystać później do polania placuszków.



- 2 Do miski wlać kefir, wbić jajko, wsypać cukier wanilinowy; stopniowo dodawać mąkę, mieszać różgą na gładką masę. Pod koniec wsypać cynamon i kawę inkę, która nada piękny karmelowy

smak naszym racuszkom.



- 3 Na patelni teflonowej rozgrzać niewielką ilość oleju i nakładać ciasto po 2 łyżki na potencjalny środek każdego placka. Smażyć z obu stron na złoto po 4 sztuki. Z tej ilości wyszło mi 16 cieniutkich racuszków.



- 4 Podawać z karmelizowanymi mandarynkami i cukrem brązowym, bo placuszki nie są zbyt słodkie.
I do tego koniecznie szklanka kawy zbożowej Inka z dużą ilością mleka.



Twoje notatki do przepisu: