

Puszyste racuchy z jabłkami, bez drożdży



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **218** Ocena: **5410**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- SKŁADNIKI -2 szklanki mąki pszennej
- -1 szklanka mleka
- -2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- -1 łyżka cukru waniliowego -2 jajka -3 łyżki cukru -1 duże jabłko

Sposób przygotowania:

1 Żółtka oddzielamy od białek.

Ubijamy żółtka z cukrem i cukrem waniliowym na gładki kogel mogel. Następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na zmianę wlewamy mleko, trochę mąki, mleko, trochę mąki.

Gdy masa jest gładka, dodajemy do całości starte na dużych oczkach jabłko (jeśli jabłko jest bardzo soczyste odciskamy sok)



2 Następnie białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy do ciasta, delikatnie mieszamy.



- ③ Na rozgrzany olej dajemy ciasto forując małe placuszki. Ogień nie może być za duży, by racuchy nie spaliły się, a w środku były surowe. Racuszki pięknie rosną, są pulchniutkie i bardzo smaczne.



- ④ Usmażone racuszki układamy na talerz i posypujemy cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: