

Racuchy drożdżowe z jabłkami - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3430**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 2 szklanki mąki + 3 łyżki na zaczyn
- 4 jajka
- szklanka mleka
- 50g drożdży
- 2 łyżki masła, roztopionego
- 2 łyżki cukru
- 3 średnie jabłka
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże kruszymy i zasypujemy łyżką cukru, 3 łyżkami mąki i niewielką ilością mleka. Mieszamy. Następnie zalewamy pozostałym ciepłym mlekiem i lekko mieszamy. Zostawiamy do wyrośnięcia ok. pół godz. Białka oddzielamy od żółtek. Żółtka ucieramy z łyżką cukru na puszysta masę. Białka ubijamy na sztywną pianę. Do masy z żółtek dodajemy mąkę, rozczyn i roztopione masło. Wszystko łączymy drewnianą łyżką dodając delikatnie pianę z białek. Jabłka obieramy i kroimy w kostkę, dodajemy do ciasta. Całość odstawiamy na pół godz. do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ciasto nakładamy łyżką na średnio rozgrzany olej, smażymy z obu stron na złoty kolor. Po usmażeniu odsączamy z tłuszczu na papierowym ręczniku. Podajemy z cukrem pudrem lub dżemem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: