

Racuchy na deszczowe popołudnie



Autor: **buongustai**
Przepisów: 13 Ocena: 560

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 3 szklanki
- mleko, 2 szklanki
- drożdże, 25 g
- cukier, 2 łyżki
- 2 jajka
- szczypta soli
- 3 kwaśne jabłka
- olej do smażenia
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Rozczyn: drożdże rozrobić z łyżką cukru, mąki i odrobiną ciepłego mleka. Pozostawić do wyrośnięcia. W tym czasie do miski wsypać pozostałą mąkę, cukier, wbić jajka, wlać mleko i dodać szczyptę soli. Całość wymieszać. Do przygotowanego ciasta dodać wyrośnięty rozczyn i ponownie wymieszać. Jabłka obrać, wydrążyć i pokroić w plasterki. Wrzucić je pojedynczo do ciasta i delikatnie wmieszać do masy racuszkowej. Ciasto odstawić do wyrośnięcia tak, aby zwiększyło dwukrotnie swoją objętość. Na patelni rozgrzać 1-1,5 cm warstwy oleju (ale nie za mocno, ponieważ placuszki będą się przypalać). Ciasto wrzucać na patelnię za pomocą łyżki. Łyżkę można wcześniej zanurzyć w oleju, wtedy ciasto będzie łatwo się od niej odrywać. Gdy racuszki już trafią na patelnię należy je lekko "przypląszczyć" tworząc zgrabny placuszek. Racuchy smażyć z dwóch stron. Przed podaniem posypać tak od serca cukrem pudrem!

Twoje notatki do przepisu: