

Racuchy z brzoskwiniami i borówkami



Autor: **agnieszkacrow**
Przepisów: **195** Ocena: **8063**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 szklanka mąki
- 1 łyżka cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- szczypta soli
- 1 jajko
- soda oczyszczona
- cukier puder
- 2 brzoskwinie
- 1/2 szklanki borówek
- 3/4 szklanki mleka
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy szklankę mąki, szczyptę soli, łyżkę cukru, cukier waniliowy, trochę sody (na czubek łyżeczki). Mieszamy. Dolewamy 3/4 szklanki mleka i wbijamy jajko. Mieszamy trzepaczką do jajek, aż powstanie gładka masa, w konsystencji przypominająca śmietanę.
- 2 Brzoskwinie myjemy i kroimy w kostkę (mniej więcej wielkości borówek). Pokrojone brzoskwinie i borówki dodajemy do ciasta. Mieszamy.
- 3 Na patelni rozgrzewamy olej, wylewamy po trochu ciasta i smażymy na złoto z obu stron. Po usmażeniu przekładamy na talerz wyłączony ręcznikiem papierowym, żeby odsączyć tłuszcz.
- 4 Gotowe placuszki posypujemy cukrem pudrem, dekorujemy borówkami i listkami świeżej mięty
- 5 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: