

Racuchy z dynią



Autor: **gotowaniezestylem**
Przepisów: 9 Ocena: 347

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 szklanka mleka
- 3 niepełne szklanki mąki pszennej
- 50 g drożdży
- 2 jajka
- 4 pełne łyżki stołowe cukru pudru oraz do posypania
- 1 łyżeczka cukru do rozczynu
- 1 szklanka startej na grubych oczkach tarki jarzynowej dyni
- olej rzepakowy do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ciepłe mleko wlać do miski, dodać łyżeczkę cukru, 3 łyżki mąki pszennej oraz pokruszone drożdże, wymieszać i odstawić na 10 minut w ciepłe miejsce pod przykryciem.
- 2 Jajka ubić wraz z cukrem pudrem na puszystą masę. Następnie do masy powoli dodawać rozrobiony rozczyń stale mieszając na zmniejszonych obrotach. Nie przerywając mieszania dodawać stopniowo mąkę (wszystkie składniki powinny być ze sobą dobrze połączone, bez widocznych grudek). Na koniec dodać startą dynię i delikatnie wymieszać. Masę odstawić w ciepłe miejsce pod przykryciem do wyrośnięcia na około 20 – 30 minut.
- 3 Na patelni rozgrzać średnią warstwę oleju, nakładać po 2 łyżki stołowe wyrośniętego ciasta rozprowadzając je za pomocą łyżki. Smażyć po około 1 minucie na każdą ze stron, do momentu, kiedy racuszki się delikatnie zarumienią.
- 4 Podawać ze ubitą na sztywno śmietaną i cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: