

Racuchy z jabłkami



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16238**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 3 jabłka
- 10g drożdży
- 125 mąki
- 2 jajka
- 200 ml mleka
- sól
- 2 łyżeczki cynamonu
- cukier puder
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy, kroimy w plastry i wycinamy gniazda nasienne.
- 2 Białka ze szczyptą soli ubijamy na sztywno. Mieszamy lub miksujemy ze sobą mąkę, żółtka, mleko, łyżeczkę cynamonu i drożdże rozpuszczone w niewielkiej ilości wody. Łączymy z pianą z białek. Maczamy krążki jabłka w cieście.
- 3 Smażymy na złoto na rozgrzanym oleju. Odsączamy na papierowym ręczniku i posypujemy cukrem pudrem wymieszanym z pozostałym cynamonem. Możemy udekorować listkami mięty.
Smacznego :)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)

Twoje notatki do przepisu: