

Racuszki drożdżowe z jabłkami.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1401** Ocena: **17817**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mąka pszenna 2,5 szklanki
- jajka kurze 3 szt.
- cukier 3 łyżki
- mleko 250 ml
- drożdże świeże 20 g
- jabłko 1 szt.
- Cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przesiewamy mąkę, wbijamy jajka. Mleko podgrzewamy żeby było ciepłe, nie za gorące. Do szklanki rozkruszamy drożdże, dodajemy cukier i połowę mleka, mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia. Drugą połowę mleka wlewamy do miski z mąką i jajkami, mieszamy. Do wymieszanego ciasta dodajemy wyrośnięte drożdże i pokrojone w kostkę jabłka (obrane ze skórki).
- 2 Wszystkie składniki mieszamy i odstawiamy ciasto na 30 minut do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto nakładamy łyżką na patelnię z rozgrzanym olejem i smażymy racuszki z obu stron na rumiany kolor.
- 3 Usmażone racuszki osączamy z oleju na ręczniczkach papierowych, układamy na talerz i posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: