

Racuchy z jabłkami



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 3 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- jabłko - 1szt
- drożdże - 5g
- mąka - 1,5 szklanki
- cukier - 2 łyżki
- mleko - 3/4 szklanki
- jajko - 1szt
- sól - szczypta

Opis przygotowania:

Drożdże rozpuszczamy w ciepłym mleku z dodatkiem łyżki mąki i łyżki cukru. Gdy zaczną pracować, przelewamy mieszankę do przesianej mąki dodajemy jajko, sól i pozostały cukier. Mieszymy do uzyskania jednolitej konsystencji. Ciasto powinno być dosyć gęste. Odstawiamy na kilkanaście minut. Jabłko obieramy ze skórki i kroimy w plasterki. Dodajemy do ciasta i delikatnie mieszamy. Olej rozgrzewamy na patelni i delikatnie nakładamy po łyżce ciasta. Każdy racuch powinien być do połowy zanurzony w oleju. Smażymy po ok. 2 minuty z każdej strony i odsączamy z tłuszczu na papierowym ręczniku. Podajemy na ciepło z cukrem pudrem i dżemem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!