

Domowe Racuchy

Pyszne racuchy, smakują jak u Mamy :)

ok. 15 - 20 sztuk



łatwy

30 Min.



Składniki:

Składniki:

400 g mąki
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
2 łyżki cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
1 szczypta soli
1 szt. jajek
300 ml mleka (ciepłego)

Do dekoracji:

3 łyżki cukru pudru
100 g jagód
100 g malin

1 Sposób przygotowania:

Mąkę przesiej do miski, dodaj drożdże, cukier, cukier wanilinowy, szczyptę soli i dokładnie wymieszaj.

Następnie dodaj jajko, ciepłe mleko i zmiksuj (najlepiej końcówkami do zagniatania ciasta) na jednolite ciasto.

Misę z ciastem przykryj folią spożywczą i odstaw na około 40-60 minut w ciepłe miejsce aż podwoi objętość.

Na patelni rozgrzej większą ilość oleju (na głębokość około 3-5 mm).

Do małej miseczki nalej trochę oleju i zanurzaj w niej łyżkę, a następnie nabieraj nią porcje ciasta i kładź na patelni.

Smaż na złoty kolor z obu stron. Usmażone racuszki odkładaj na ręcznik papierowy.

2 Dekorowanie:

Racuszki podawaj posypane cukrem pudrem i udekorowane świeżymi owocami.