



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - SzeF Kuchni (1280)

Bananowe racuszki

Bananowe racuszki

Składniki:

- banan, 8 szt.
- rum, 1 szkl.
- mleko 3,2 % , 1.5 szkl.
- mąka pszenna, 30 dag
- jajka, 3 szt.
- olej słonecznikowy, 1 szt.
- drożdże, 4 dag
- cukier puder, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Banany obrać, podzielić na równe części. Zalać rumem. Do mąki włożyć pokruszone drożdże, wlać żółtka, mleko i łyżkę oleju. Wszystko dokładnie wymieszać, aby nie było grudek. Osobno ubić białka i dodać do ciasta. Banany wyjąć z rumu, osączyć. Zanurzać je w cieście i łyżką kłaść na rozgrzany olej. Smażyć 3 minuty. Podawać posypane cukrem pudrem.

