



Tekst i zdjęcie: **MartynkaZachwyc** - Kuchcik (60)

Racuszki z jabłkami

Przepis na pyszne racuszki z drożdżami

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Śniadanie

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- mąka , 3 szkl.
- sól kuchenna, 1 łyżecz.
- ciepła woda , 1 szkl.
- drożdże, 50 g
- bez cukru, 3 łyżk.
- oliwa, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Do dużej miski przesiać mąkę i wymieszać z solą. Ciepłą wodę wlać do kubka, dodać drożdże i dokładnie wymieszać. Zrobić wgłębienie w mące, wsypać cukier, wlać oliwę lub olej, a następnie dodając stopniowo wodę z drożdżami, mieszać składniki drewnianą łyżką. Można też dodać aromat waniliowy lub cytrynowy. Ciasto wyrobić drewnianą łyżką, aż będzie gładkie (około 4 - 5 minut mieszania). Zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, na około 1 godzinę. W tym czasie można przygotować smażone jabłka na nadzienie. Jabłka obrać i pokroić na ćwiartki, usuwając gniazda nasienne. Każdą ćwiartkę pokroić w poprzek na około 0,5 cm kawałki. Włożyć na patelnię i smażyć bez tłuszczu na średnim ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż jabłka będą miękkie i miejscami lekko zrumienione. Ostudzić. Stolnicę oprószyć cienką warstwą mąki. Na oliwioną łyżką nabierać porcje ciasta, formować kulki i układać na stolnicy zachowując odstępy. Ciasto będzie rzadkie, lejące się. Jeśli robimy racuchy z jabłkami, w środek ciasta wkładamy 1 pełną łyżeczkę jabłek. Pozostawić do podrośnięcia na około 15 minut. Po tym czasie można już zacząć smażyć racuchy (zaczynając od tych, które uformowane były wcześniej i zdążyły już nieco podrosnąć). Na głębokiej patelni z cienką powłoką, lub w woku (grube, żeliwne patelnie nie nadają się do głębokiego smażenia), wlać olej na wysokość około 3 - 4 cm. Gdy będzie gorący, wkładać do niego porcje ciasta, uważając aby temperatura oleju nagle się nie obniżyła. Ogień ma być średni, racuchy mają cały czas skwierczeć, ale nie rumienić się bardzo szybko. Każdego racucha smażyć po około 1 - 2 minucie z każdej strony na złoty kolor. Podczas smażenia racuchy będą rosły. Smażyć kolejne partie racuchów, wlewając i rozgrzewając dodatkowy olej w razie potrzeby. Po upieczeniu racuchy

odkładać na papierowe ręczniki. Posypać cukrem pudrem i podawać gdy są jeszcze ciepłe. Można mrozić i odgrzewać. Najlepsze na ciepło.

