



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szeff Kuchni (1430)

### **Racuchy na proszku mlecznym**

Podawać gorące, posypane cukrem lub polaną surówkowym sorbetem.

#### **Składniki:**

- drożdże, 1 dag
- cukier, 1 łyżk.
- woda, 3 łyżk.
- mąka , 30 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 1 dag
- proszek mleczny, 4 łyżk.

#### **Sposób przygotowania:**

Do drożdży dodać trochę proszku mlecznego, ciepłej wody i cukru, wymieszać na jednolitą masę, postawić do wyrośnięcia. Do mąki wlać wyrośnięty rozczynek, dodać trochę soli i resztę cukru utartego z jajem. Rozmącić proszek mleczny z wodą na gładką, gęstą masę, wlać do mąki i zarobić na niezbyt gęste ciasto; ciasto starannie ubić łyżką, pozostawić do wyrośnięcia. Rozgrzać tłuszcz, na gorący tłuszcz kłaść łyżką ciasto, kształtując małe, okrągłe racuchy; smażyć na kolor złoty z obydwóch stron.

