



Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Racuchy z jabłkami

Masz ochotę na coś słodkiego? Może racuchy drożdżowe?

Składniki:

- jabłko, 1 szt.
- drożdże, 5 g
- mąka , 1.5 szkl.
- cukier, 2 łyżk.
- mleko, 3 szkl.
- jajka, 1 szt.
- sól, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Drożdże rozpuszczamy w ciepłym mleku z dodatkiem łyżki mąki i łyżki cukru. Gdy zaczną pracować, przelewamy mieszankę do przesianej mąki i 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.

