



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

Racuszki z ryżu i rabarbaru

Racuszki z ryżu i rabarbaru

Składniki:

- ryż , 1 szkl.
- mleko 3,2 % , 2 szkl.
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- rabarbar, 3 szt.
- mąka pszenna, 1 łyżk.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- cukier puder, 30 dag
- olej, 1 l

Sposób przygotowania:

Ryż zalewamy mlekiem. Gotujemy do miękkości. Rabarbar myjemy, obieramy i kroimy w kostkę. Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. Do ciepłego ryżu dodajemy żółtka, mąkę, proszek do pieczenia, pianę z białek, rabarbar i szczyptę soli. Wszystko delikatnie mieszamy. Porcje masy smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron do zrumienienia. Racuszki oprószamy cukrem pudrem.

