

Racuszki z jabłkami



Z braku w domu drożdży, za to z nadmiaru jabłek, powstały przedwczoraj racuszki nie-drożdżowe. Wyszły pyszne: słodko-kwaskowe i nie jeden raz do nich będę wracać. Smakowały nam zarówno ciepłe z cukrem pudrem, jak i zimne z dodatkiem konfitury.

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 całe jajka
- cukier wanilinowy (16g)
- 6 łyżek cukru + dodatkowe 2 łyżki
- półtorej szklanki mleka
- 7-8 średnich jabłek (u mnie papierówki)

- olej do smażenia
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach, posypujemy cukrem wanilinowym i 2 łyżkami zwykłego cukru, mieszamy i dostawiamy.
2. W dużej misce mieszamy mąkę z proszkiem do pieczenia, mlekiem, jajkami, 6 łyżkami cukru i mlekiem. Miksujemy jak na naleśniki.
3. Po zmiksowaniu całości dodajemy jabłka, mieszamy i odstawiamy na 20 minut.
4. Smażymy na średnim ogniu na mocno rozgrzanym oleju, z obu stron na złoto. Po zdjęciu z patelni można osączyć na ręczniku papierowym. Układamy na talerzu i posypujemy cukrem pudrem.



Kulinarnie