

Racuchy Drożdżowe z Bananami



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	40 dag
jajko	4 szt
mleko	1 i 3/4 Szklanki
olej	2 łyżki
drożdże	5 dag
cukier	6 łyżeczek
banan	5-8 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Drożdże pokruszyć, dodać do nich 3 łyżeczki cukru, rozprowadzić razem z cukrem, dodać mąkę, mleko, żółtka i 2 łyżki oleju. Wszystko dokładnie wymieszać. Ubić białka z 3 łyżeczkami cukru i dodać do ciasta i jeszcze raz wymieszać.
2. Banany obrać i przekroić wzdłuż a następnie na kawałki 3-4 centymetrowe. Banany zanurzać w cieście i łyżką kłaść na rozgrzany olej. Usmażyć. Podawać posypane cukrem pudrem.