

## Racuchy z jabłkami



### NATSKO1993



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jaja</b>	2 sztuki
<b>mleko ciepłe</b>	1 szklanka
<b>jabłka</b>	2 sztuki
<b>mąka pszenna</b>	1.5 szklanki
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	0.5 łyżeczki
<b>proszek do pieczenia</b>	0.5 łyżeczki
<b>wiórki kokosowe</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wbij jajka, wlej również ciepłe mleko (nie gorące!). Całość rozmiksuj chwilę na małych obrotach. Dodaj mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną. Całość ponownie zmiksuj. Obierz jabłka i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Wrzuć do miski z ciastem i zamieszaj łyżką drewnianą. Jeżeli masz ochotę, możesz dodać odrobinę wiórek kokosowych. Dużą patelnię nasmaruj delikatnie tłuszczem (może być olej) i nakładaj średniej wielkości placki. Smaż na delikatnym ogniu z obu stron, aż uzyskają złoty kolor. Posyp cukrem pudrem.