

## Racuchy z jabłkiem orzechami i płatkami owsianymi



**GOSIA56**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1.5 szkl
<b>płatki owsiane</b>	1/2 szkl
<b>jajko</b>	3 szt
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>jabłka</b>	3 szt
<b>cynamon Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>drożdże</b>	3 dkg
<b>mleko</b>	250 ml
<b>orzechy włoskie</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wsypujemy mąkę z boku robimy dołek kruszymy drożdże dodajemy trochę cukru wlewamy parę łyżek mleka mieszamy i zostawiamy aż drożdże wyrosną.
- KROK 2 Orzechy mieszamy z cynamonem i dodajemy rodzynki.
- KROK 3 Jabłka scieramy na tarce.
- KROK 4 Jak drożdże wyrosną do miski dodajemy cukier, płatki owsiane, wbijamy jajka wlewamy mleko.
- KROK 5 Do miski wsypujemy orzechy i rodzynki mieszamy łyżką.
- KROK 6 Do masy dodajemy starte jabłka mieszamy. Miskę nakrywamy i zostawiamy na jakie 30 minut aż masa trochę wyrosnie. Na patelniach najlepiej dwóch rozgrzewamy olej łyżką kładziemy porcje masy i smazymy.

KROK 7      Można podać na ciepło ale i też na zimno.

**POLECAM!!!!**