

Racuchy z truskawkami



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże świeże	50 g
mleko ciepłe	1 szklanka
cukier	3 łyżki
mąka pszenna	3 szklanki
cukier waniliowy	32 g
sól	1 szczypta
jajko	3 sztuki
maślanek	1,5 szklanki
truskawki świeże	50 dkg
olej do smażenia	
cukier puder	do oprószenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W mleku rozpuścić cukier i drożdże, odłożyć na kilka minut.
- KROK 2 Do miski wsypać mąkę, cukier waniliowy i sól, wymieszać.
- KROK 3 Do sypkich składników dodać rozczyń drożdżowy, jajka i maślanek.
- KROK 4 Dokładnie wymieszać, żeby nie było grudek.
- KROK 5 Truskawki umyć, odszypułkować.
- KROK 6 Pokroić je na mniejsze kawałki i dodać do ciasta.

- KROK 7 Wszystko delikatnie wymieszać łyżką.
- KROK 8 Na patelni rozgrzać odrobinę oleju. Kłaść na nią porcje ciasta.
- KROK 9 Racuchy smażyć na rumiano z obu stron.
- KROK 10 Podawać oprószone cukrem pudrem.