

Racuszki błyskawiczne jabłkowe

ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kg
jajko	3 szt.
cukier	0,5 szkl.
mąka	2 szkl..
masło	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
szczypta soli	
olej do smażenia	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek, ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Makę i proszek do pieczenia przesiać, dodać żółtka, cukier i ubitą pianę, delikatnie i dokładnie wymieszać.

Jabłka obrać, pokroić na kawałki, wyciąć gniazda nasienne. Pokroić na niewielkie kawałki lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Jabłka dodać do ciasta, wlać kilka łyżek mleka, wymieszać (ciasto nie powinno być zbyt gęste).

Olej mocno rozgrzać na patelni. Łyżką nakładać niewielkie porcje ciasta. Usmażyć racuszki z obu stron na złoty kolor. Osączyć na papierze kuchennym, lekko ostudzić. Przed podaniem posypać racuchy cukrem pudrem.