

Racuszki serowe z cukinią



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------|-----------|
| mascarpone | 250 g |
| rodzynki | 1-2 łyżki |
| budyń waniliowy | 1 op. |
| jajko | 4 |
| cukier puder | do smaku |
| aromat waniliowy | |
| rum | 50 ml |
| mąka kukurydziana | 3 łyżki |
| mąka pszenna | 4-5 łyżek |
| proszek do pieczenia | 1 op. |
| masło klarowane | |
| olej | |

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Kilka godzin
wcześniej
namoczyć
rodzynki w
rumie.

Jajka
zmixować z
serkiem
mascarpone,
cukrem
pudrem,
aromatem
waniliowym,
proszkiem do
pieczenia i
proszkiem
budyniowym.

Cukinię
obrać i
utrzeć na
tarce o
największych
oczkach -
dodać do
ciasta razem
z

osączonymi
rodzynkami.
Dodać mąkę
kukurydzianą
i pszenną,
aby ciasto
było bardziej
zwarte.

Na patelni
rozgrzać olej
z masłem
klarowanym i
smażyć na
rumiano
niewielkie
porcje ciasta.
Podawać na
ciepło lub po
ostudzeniu.

Jako dodatek
pasuje jogurt
lub twarożek
waniliowy,
mus
owocowy lub
syrop
klonowy.