

## Racuszki z jabłkami na maślance



### FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>mąka</b>	1,5 szklanki
<b>maślanka</b>	300 ml
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>cukier puder</b>	3 łyżki
<b>soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka

### DODATKI

<b>jabłka</b>	2 małe szt.
<b>cukier puder</b>	
<b>olej do smażenia</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

KROK 1 Racuszki swym smakiem i aromatem przenoszą nas w najcudowniejsze smaki dzieciństwa. Pamiętam, że zawsze znikwały błyskawicznie i dodawały mnóstwo energii do zabawy. Dzisiaj zapraszam na delikatne i puszyste racuszki na maślanie z jabłkami, oprószone cukrem pudrem. Racuszki są proste i szybkie w przygotowaniu, dlatego nie może ich zabraknąć na naszym stole. I co najważniejsze - warto przypomnieć sobie wspaniałe smaki maminej kuchni :D

#### PRZYGOTOWANIE:

Mąkę, cukier puder i sodę oczyszczoną wsypujemy do miksera, wbijamy jajko, wlewamy maślanekę i miksujemy wszystko do odpowiedniego połączenia składników.

KROK 2 Jabłka obieramy, ścieramy na tarce o grubych oczkach, dodajemy do zmiksovanej masy i dokładnie mieszamy.

KROK 3 Porcje masy nakładamy łyżką lub małą chochelką na dobrze rozgrzany olej i smażyjemy racuszki z obu stron na rumiany kolor.

KROK 4 Usmażone racuszki przekładamy na ręcznik papierowy i odsączamy je z nadmiaru tłuszczu.

KROK 5 Na sam koniec oprószamy je cukrem pudrem.

\* Możemy użyć cukru pudru przygotowanego z cukru waniliowego, a także cukru pudru z dodatkiem cynamonu.

Gotowe racuszki serwujemy jako deser lub słodkie danie główne.

Racuszki świetnie komponują się także ze słodkim jogurtem lub świeżymi owocami.

Życzę smacznego! :)