

## Serowe racuchy ze śliwkami



**GOSIA32**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	2\3 szklanki
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki
<b>serek homogenizowany</b>	25 dag
<b>jajko</b>	2 szt
<b>śliwki</b>	50 dag
<b>sok z pomarańczy</b>	5 łyżek
<b>skórka z cytryny</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>cynamon</b>	do smaku
<b>płatki migdałowe</b>	do smaku
<b>cukier wanilinowy</b>	do smaku
<b>cukier puder</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oba rodzaje mąki połącz, dodaj serek i żółtka, a następnie ubitą pianę z białek. Śliwki umyj, osusz, przekrój i wydryluj, włóż do rondelka. Wlej sok pomarańczowy, dodaj skórkę z cytryny, oprósź cynamonem oraz cukrem i cukrem waniliowym. Duś wszystko około 5 minut na małym ogniu. Część śliwek odłóż, resztę zmiksuj. Z masy serowej usmaż na oleju złociste racuszki, odsącz z tłuszczu. Posyp cukrem pudrem i płatkami migdałowymi. Podawaj z mussem i śliwkami. Smacznego!