

## Racuchy Dukana



**ANNA134**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| <b>jajko</b>                | 4 szt       |
| <b>skrobia kukurydziana</b> | 4 łyżki     |
| <b>drożdże</b>              | 1/4 paczki  |
| <b>mleko chud</b>           | 4 łyżki     |
| <b>słodzik</b>              | do smaku    |
| <b>aromat waniliowy</b>     | do smaku    |
| <b>jogurt owocowy</b>       | 1 0%        |
| <b>twaróg</b>               | 1/2 (chudy) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozpuścić drożdże w lekko podgrzanym mleku, odstawić do wyrośnięcia. Składniki zmiksować, połączyć z wyrośniętymi drożdżami i smażyć placuszki na rozgrzanej patelni, posmarowanej odrobiną oleju. Gotowe racuchy połączyć jogurtem owocowym, można posypać cynamonem.