

Racuszki ze śliwkami.



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szkl
mąka krupczatka	1 szkl
śmietana	2 szkl
cukier	1/2 szkl
jajko	2 szt
cukier wanilinowy	2 łyżeczki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
sól	1/2 łyżeczki
śliwki węgierki	70 dag
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki węgierki umyć, osuszyć i wypestkować. Żółtka utrzeć z cukrem na puszysty krem, wymieszać ze śmietaną, solą i cukrem waniliowym. Białka ubić na sztywną pianę. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do śmietany, połączyć z pianą, wsypać wypestkowane śliwki i wymieszać. Łyżką nakładać porcje ciasta na rozgrzany tłuszcz i smażyć z obu stron na złoty kolor.