Racuszki z jabłkiem i dynią.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maślanki	0,5 litra
mąki pszennej	2 szkl
cukru waniliowego	16 g
cukru	2 czubate łyżki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
jajko	3 szt
(startej na tarce jarzynowej) dyni	1 szkl
olej do smażenia	
jabłko	1 antonówka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maślankę roztrzepujemy z jajkami, wsypujemy cukier i cukier waniliowy. Następnie partiami dodajemy mąkę, roztrzepując trzepaczką, aby nie tworzyły się grudki. Obrane jabłko ścieramy na grubej tarce, podobnie dynię (obraną ze skórki i pozbawioną skóry i gąbczastego miąższu z pestkami). Dodajemy do ciasta dynię i jabłko a na koniec łyżeczkę sodki. Mieszamy i od razu przystępujemy do smażenia. Rozgrzewamy olej na patelni i nakładamy łyżką małe porcje ciasta. Smażymy z obu stron na jasnozłoty kolor. Po zdjęciu z patelni osączamy na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu i od razu podajemy. Racuszków tych nie trzeba posypywać żadnym cukrem pudrem ani podawać innych dodatków.