Racuszki z jabłkami

ARLETA / KAJA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
jajko	3 sztuki
cukier	2 łyżki
mleko	0,5 szklanki
margaryna	1 łyżka
tłuszcz do smażenia	
drożdże świeże	2 dkg
mleko i szczypta cukru do zaczynu	2 łyżki
sól	
jabłka	2 sztuki
cukier puder	
cukier waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże zamieszać z 2 łyżkami podgrzanego mleka, dodać szczyptę cukru i odstawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę, wyrośnięty zaczyn drożdżowy, podgrzane mleko i szczyptę soli. Ciasto dobrze ubijać łyżka lub trzepaczka dodając roztopioną margarynę. Na końcu dodać ubite na sztywno białka z jajek wymieszać delikatnie i odstawić do wyrośnięcia na około pół godziny. Obrać w tym czasie jabłka pokroić w niezbyt cienkie plastry. Każdy plaster zanurzać w cieście i smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Podawać gorące posypane cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym