

Racuchy z bananami



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże świeże	1 kostka
mąka	1 kg
mleko	400-500 ml
cukier drobny	8 łyżek
cukier waniliowy	3 łyżeczki
olej do smażenia	
szczypta soli	
żółtko jaj	2-3
banan	4-6 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzewamy 100-200 ml mleka i rozpuszczamy w ciepłym cukier i drożdże i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Resztę mleka ciepłego miksujemy razem z cukrem waniliowym, żółtkami i z taką ilością mąki z jaką uda nam się zmiksować. Kiedy drożdże wyrosną dodajemy do wyrobionego ciasta i dalej razem miksujemy dodając resztę mąki ciasto powinno być dość gęste ale jeszcze lejące. Odstawiamy aby wyrosło. Banany kroimy w krążki. Kiedy ciasto wyrośnie powoli wkładamy banany pokrojone i mieszamy delikatnie. Nakładamy na rozgrzany olej ciasto wraz z bananami i smażymy racuszki na brązowy kolor. Można je posypać cukrem pudrem po usmażeniu.