

Racuchy malinowe :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

proszek do pieczenia	1 łyżeczka
aromat waniliowy	1/2 łyżeczki
mąka	1 szklanka
jogurt naturalny	3/4 szklanki (gęsty)
sól	1 szczypta
cukier	2 łyżki
maliny świeże	50 dag
jajko	2 szt.
śmietana 12-procentowa	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka zmieszać ze śmietaną , jogurtem , proszkiem do pieczenia, aromatem waniliowym , mąką , szczyptą soli . Dodać ubitą z cukrem pianę z białek . Wymieszać. Włożyć umyte i odsączone maliny (ok. 15 dag odłożyć do posypania racuchów). Delikatnie zamieszać. Na patelni rozgrzać olej. Kłaść łyżką porcje ciasta i smażyć na rumiano z obu stron . Podawać z bitą śmietaną , posypane cukrem i malinami .

Ja dodaję aromat waniliowy (nie olejek), ale jak ktoś nie ma to można dać cukier waniliowy .