

racuchy babcine



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
jajko	
mleko ciepłe	1 szklanka
woda letnia	5 łyżek
rodzynki	10 dkg
sól	
tłuszcz do smażenia	
drożdże	1 dkg
jabłko kwaśne	2 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

drożdże rozetrzeć z paroma łyżkami mleka i odstawić w ciepłe miejsce, aby wyrosły. rodzynki umyć i osuszyć na ścierece. jabłka obrać i pokroić w drobną kostkę. do mąki dodać pozostałe mleko, wodę, roztrzepane jajko, sól oraz wyrośnięte drożdże. energicznie ubić drewnianą łyżką, wsypać rodzynki i jabłka. ciasto wymieszać i wstawić na godzinę w ciepłe miejsce. na rozgrzanym tłuszczu kłaść łyżką racuchy i smażyć na złoty kolor. podawać z cukrem pudrem lub syropem klonowym.