

Racuszki z rabarbarem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1,5 szklanki
jajko	2
mąki	2 szklanki
margaryna	2 łyżki
drożdże	20 g
rabarbar	2 (pokrojony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja rozetrzeć z cukrem, dodać ciepłe mleko, margarynę, pokruszone drożdże, aromat, wsypać mąkę i wymieszać mikserem na jednolite ciasto. Jeśli jest za gęste, należy dolać odrobinę mleka. Ciasto powinno mieć konsystencję śmietany. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto zwiększy objętość 2-2,5 razy, posypać z wierzchu pokrojonym rabarbarem. Na rozgrzaną patelnię wlać trochę oleju. Łyżkę zanurzać w wodzie, nabierać ciasto z kawałkami rabarbaru i wyładać na patelnię. Smażyć ok. minuty na średnim ogniu, odwrócić, przykryć przykrywką, smażyć ok. minuty. Po usmażeniu racuszki wyłożyć na talerzu, posypać cukrem pudrem. Smacznego :)