

Racuchy piernikowe



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
mleko ciepłe	1,5 szklanki
cukier	4 łyżeczki
miód płynny	2 łyżki
jaja	2 szt
drożdże świeże	5 dag
olejek waniliowy	2-3 krople
olej	
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 płaska łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do dużej miski dodać przyprawę do piernika, wymieszać, Na mąkę pokruszyć drożdże, posypać cukrem. W oddzielnym naczyniu podgrzać mleko (temperatura taka jak mleka dla niemowląt) i rozpuścić w nim miód. Wlać mleko do pozostałych składników oraz dodać aromat waniliowy, bardzo dokładnie wymieszać. Dodać jaja i wymieszać. Odstawić na 30 minut w ciepłe miejsce. Na rozdzany olej kłaść łyżką ciasto i smażyć racuchy na złoty kolor. Podawać ciepłe posypane cukrem lub cukrem pudrem.