

Racuchy z brzoskwiniami



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
otręby pszenne	2 łyżki
cukier	1 łyżka
mleko	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	szczypta
brzoskwinia	1
gorzka czekolada	
olej do smażenia	
dżem morelowy	1 łyżka
serek homogenizowany	150 (waniliowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, cukier, otręby, proszek do pieczenia i sól wsypujemy do miski. Dodajemy jajko, mleko i 2 łyżki sera waniliowego. Mieszamy mikserem na gładką masę.
Brzoskwinie kroimy na małe cząstki. Dodajemy do masy i mieszamy łyżką.
Rozgrzewamy olej na patelni i smażymy małe placuszki (ciasto nakładamy na patelnię łyżką).
Zdejmujemy z patelni na papierowy ręcznik i po odsączeniu układamy na talerze.
Resztę sera waniliowego mieszamy z dżemem brzoskwinowym i polewamy nim racuchy, następnie posypujemy kawałkiem startej gorzkiej czekolady.
Z podanej ilości wychodzi ok 12 racuchów.