

## Racuchy jogurtowe



**HALINA17**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| jogort naturalny        | 250 ml     |
| jajko                   | 2 sztuki   |
| mąka krupczatka         | 25 dag     |
| proszek do pieczenia    | 1 łyżeczka |
| cukier waniliowy        | 1 torebka  |
| skórka otarta z cytryny |            |
| sól                     | 3 szczypty |
| olej do smażenia        |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę , jogurt, żółtka,proszek , sól , cukier waniliowy miksujemy razem. Ubijamy pianę z białek. Do masy dodajemy skórkę z cytryny , pianę i delikatnie mieszamy.Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron. Posypujemy cukrem pudrem.