

RACUCHY Z GRUSZKAMI



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gruszki	3 sztuki
zsiadłe mleko	500 mililitrów
mąka tortowa	350 gramów
cukier puder	2 łyżki
jajko	2 sztuki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
olej rzepakowy	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko i jajka mieszamy ze sobą. Dodajemy do tego sypkie składniki, dokładnie mieszamy, uzyskując gładką masę.

Gruszki myjemy, wycinamy gniazda nasienne i kroimy w dużą kostkę (ja ich nie obierałam), dodajemy do ciasta, mieszamy.

Na patelnię nakładamy porcje ciasta i smażymy na średnim ogniu na złoty kolor z obu stron. Podajemy posypane cukrem.