

Racuchy z jabłkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na zaczyn:

drożdże świeże	40 g
mleko ciepłe	100 ml
mąka pszenna	3 duże łyż.
cukier trzcinowy	2 małe łyż.

Na placki:

mąka pszenna	450 g
mleko ciepłe	175 ml
jajko	1 szt.
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
Cynamon mielony Prymat	1 mała łyż.
Gałka muskatołowa mielona Prymat	0,5 łyżeczki

Dodatkowo:

olej	do smażenia
jabłka	2 szt.
cukier puder	do posypania
syrop klonowy	do smaku
listki mięty	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce dokładnie wymieszaj składniki do zaczynu, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 20 minut.

Do dużej miski wsyp mąkę, dodaj przyprawy, jajko, mleko oraz zaczyn i dokładnie wymieszaj. Dużą łyżką formuj racuchy, wykładaj na rozgrzanym oleju, po czym układaj obrane, wydrążone i cienko pokrojone jabłka. Racuchy smaź 2 minuty z każdej strony.

Podawaj posypane cukrem pudrem, syropem klonowym i świeżą miętą.