

Racuchy klasyczne



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

50 dag mąki

4dag drożdży

2 szkl mleka 3,2%

5 jajek

3/4 szkl. cukru

3 duże łyżki masła

olej 1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W podgrzanym mleku rozetrzeć drożdże z 1 łyżką cukru i 2 łyżkami mąki. Wymieszać, przykryć i odstawić do wyrośnięcia. Białka jaj ubić na sztywno dodając cukier. Następnie dodać żółtka i jeszcze chwilę ubijać.

Do podrośniętego rozczyntu dodać pozostałą mąkę, ubite jajka, roztopione i przestudzone masło. Dokładnie wymieszać. Ciasto ma mieć konsystencję śmietany. Odstawić na ok. 30 min. do ponownego wyrośnięcia. Olej rozgrzać w garnku. Kłaść łyżką placuszki i smażyć na złoty kolor! Można posypać cukrem pudrem z wanilią albo cynamonem.