

Puszyste racuszki



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1/2 kg
drożdże świeże	50 gr
mleko ciepłe	1 1/2 szklanki
cukier	4-5 łyżek
jajko	1 sztuka
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski, dodać sól, 4 łyżki cukru i wymieszać.
W osobnym naczyniu przygotować zaczyn z drożdży.
Drożdże rozkruszyć, zasypać 1 łyżką cukru i zalać 1/2 szklanki letniego mleka.
Odczekać, kiedy zaczyn jest gotowy dodać do mąki.
Następnie dodać jajko i resztę mleka (też musi być letnie).
Ciasto wyrobić i zostawić do wyrośnięcia ok 1,5 godz.

Uwaga:
ciasto nie może być ani za rzadkie ani za gęste.

Kiedy ciasto jest gotowe na patelni rozgrzewamy olej (musi go być dość dużo) i w osobnym naczyniu mamy gorącą wodę.
Łyżkę maczamy w gorącej wodzie, nabieramy ciasto i kładziemy na rozgrzanym oleju, smażymy na złoty kolor.
Smacznego :)