

Tradycyjne racuchy drożdżowe

Składniki:

- 1,5 szklanki mąki pszennej + 1 łyżka do zaczynu
- 10 g świeżych drożdży
- 1 jajko kl. M
- 1 szklanka maślanki (lub 0,5 szklanki mleka + 0,5 szklanki maślanki)
- 1-2 łyżki cukru + 1 łyżeczka do zaczynu
- szczypta soli
- zapach waniliowy (jeśli lubimy)
- jabłka (do smaku), starte na dużych oczkach
- olej do smażenia

Dodatki:

- cukier puder, owoce lub śmietana



Przygotowanie:

Z drożdży, ciepłego mleka, jednej łyżki mąki oraz jednej łyżeczki cukru przygotować zaczyn. Odstawić na 10-15 minut do wyrośnięcia. W misce wymieszać suche składniki. Kiedy zaczyn wyrośnie, dodać go do suchych składników i dokładnie wymieszać, aby pozbyć się wszystkich grudek. Odstawić ciasto na 30-40 minut do wyrośnięcia – po tym czasie podwoi swoją objętość. Dodać starte jabłka i ponownie odstawić do wyrośnięcia. Smażyć małe racuszki, nakładając po jednej łyżce ciasta na gorący olej, pamiętając o zmniejszeniu ognia, aby racuchy się nie przypaliły i dobrze dopiekły wwater: W środku. Po usmażeniu odsączyć racuszki na papierowym ręczniku. Podawać posypane cukrem pudrem, z owocami lub z kwaśną albo bitą śmietaną.

Smacznego!
KGW Wilkowice