Drożdżowe racuchy z nutką pamarańczy

Renixx

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- mleko - 2/3 szklanka
- drożdże - 2 dag
- cukier - 1 łyżka
- sól - 1/2 łyżeczka
- jajka - 3 szt.
- otarta skórka z pomarańczy - 2 łyżeczka
- skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
- cukier wanilinowy - 2 łyżeczka
- masło - 1 łyżka
- olej do smażenia - trochę
- cukier puder - trochę
- ananas z puszki - 350 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, wymieszać z cukrem, dodać ciepłe mleko, 1/2 szkl mąki, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na 10 minut.

KROK 2: Całe jajka ubić, dodać do wyrośniętego rozczynu, wsypać pozostałą mąkę, sól, skórkę pomarańczową, stopione przestudzone masło, cukier waniliowy, wymieszać. Następnie wmieszać osączone z syropu ananasy i skórkę kandyzowaną. Odłożyć na 15 minut.

KROK 3: Łyżką nakładać porcje ciasta na rozgrzany olej i smażyć na złoty kolor.

KROK 4: Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.