jabłkowo-cynamonowe racuchy

Bożena1960

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna - 300 g
- jajka - 2 szt.
- cukier z cynamonem - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- cynamon - 1/2 łyżeczka
- mleko - 1,5 szklanka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- dodatkowo; jabłka - 3 szt.
- cukier puder - 1/2 szklanka
- olej do smażenia - 100 ml
- jogurt - 100 g
- dżem - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania;
Mleko zagotować i wystudzić, jajka utrzeć do białości z cukrami, dodać wystudzone mleko cały czas miksując.
Dodawać porcjami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, solą a także z cynamonem.
Zmiksować na gładkie jednolite ciasto.
Jabłka po obraniu i usunięciu gniazd nasiennych zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
Starte jabłka dodać do ciasta i wymieszać.
Smażyć nieduże racuchy na rozgrzanym oleju na złoty kolor.
Po usmażeniu odsączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
Wystudzone oprószyć cukrem pudrem.

Podawać z ulubionymi dodatkami i owocami.