




## Racuszki drożdżowe

 tulipan

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mąka - 50 dag  
mleko - 2 szklanka  
drożdże - 20 g  
cukier - 2-3 łyżka

jaja - 2 szt.  
sól - 2 szczypta  
masło - 5 dag  
smalec - 10 dag

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Drożdże rozprowadzić w 1/2 szklanki ciepłego mleka dodając 2-3 łyżkę cukru.

Wlać je do mąki, dodać jajka wymieszać z cukrem, stopione masło, resztę mleka i sól.

Starannie wyrobić ciasto i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Rozgrzać tłuszcz na patelni i kłaść łyżką owalne placuszki.

Smażyć na złoty kolor.

Można posypujemy cukrem pudrem.