




## Racuszki z jabłkami

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

jaja - 2 szt.  
mąka - 20 dag  
jabłka - 2 szt.  
mleko - 200 ml

sól - do smaku  
cukier - do smaku  
cukier waniliowy - 1 opakowanie  
olej do smażenia - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Do mąki dodać jajka, oraz mleko. Dokładnie wymieszać. Doprawić solą i odrobiną cukru oraz cukrem waniliowym. W razie potrzeby dodać mleko lub mąkę. Powinno wyjść ciasto gęstości mniej-więcej ciasta naleśnikowego.

**KROK 2:** Jabłka obrać, umyć, pokroić w plastry, potem podzielić na mniejsze kawałki. Na patelni rozgrzać olej. Łyżką lub chochelką nakładać na olej ciasto formując niewielkie placuszki. Na każdy nakładać kilka kawałków jabłka. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

**KROK 3:** Podając można posypać cukrem pudrem.