




## Twarogowe racuchy

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 3 porcje

### Składniki:

twaróg - 250 g

jajka - 2 szt.

mąka pszenna - 5 łyżka

budyń śmietankowy - 2 łyżka

cukier puder - 3 - 4 łyżka

soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

maślanka - 50 ml

Dodatkowo: olej do smażenia - -  
trochę

cukier puder do oprószenia - -  
trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Twaróg włożyć do miski i rozgnieść widelcem, dodać żółtka, cukier puder, cukier z prawdziwą wanilią wymieszać. Następnie dodać maślankę, przesianą mąkę z sodą oczyszczoną i na koniec masę serową połączyć z ubitymi na sztywno białkami. Po dokładnym wymieszaniu odstawić na 10 minut, po czym na patelni rozgrzać olej i smażyć na małym ogniu nie duże placuszki, smażyć na złoty kolor z obydwu stron. W razie potrzeby odsączyć na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.  
Smacznego.