Cytrynowe racuchy z mirabelkami

Renixx

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kefir - 400 ml
- jajka - 2 szt.
- soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
- cukier - 2 łyżka
- cukier z wanilią - 1 łyżka
- sól - 1/2 łyżeczka
- skórka z cytryny - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 2 szklanka
- mirabelki - 1 + 1/2 szklanka
- oliwa do smażenia - trochę
- cukier puder - trochę

Dodatkowe info:

Racuchy ze śliwkami z dodatkiem skórki z cytryny, przygotowane w ten sposób są bardzo puszyste, aromatyczne i smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cytrynę sparzyć wrzącą wodą, dokładnie umyć. osuszyć i na tarce zetrzeć skórkę.

Żółtka oddzielić od białek. Kefir wlać do miski, dodać cukier z wanilią, żółtka, sodę oczyszczoną, odrobinę soli i zamieszać.

KROK 2: Następnie dodać cukier, przesianą mąkę i otartą skórkę z cytryny, zamieszać.

KROK 3: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem.

KROK 4: Śliwki umyć i wypestkować, wsypać do ciasta, delikatnie wymieszać.

KROK 5: Łyżką nakładać porcje ciasta na rozgrzaną oliwę i smażyć z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

Przed podaniem można oprószyć cukrem pudrem .