Drożdżowe racuchy z cytrynową nutką

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- mleko - 3 szklanka
- cukier - 2 łyżka
- otarta skórka z cytryny - 1 łyżka
- drożdże świeże - 3 dag
- mąka pszenna - 3 szklanka
- jajka - 4-5 szt.
- sól - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Racuchy drożdżowe są bardzo puszyste i smaczne. Skórka z cytryny dodaje im wspaniałego smaku i aromatu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć do głębokiej miski, wymieszać z cukrem, wlać ciepłe mleko, wsypać odrobinę mąki, zamieszać. Przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut. Jajka ubić tak jak na biszkopt, połączyć z rozczynem, dodać mąkę, odrobinę soli, skórkę z cytryny, wymieszać. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Łyżką nabierać porcje ciasta i wkładać na rozgrzany olej formując niewielkie placuszki. Smażyć z obu stron na złoty kolor.