Drożdżowe racuchy z jabłkami i żurawiną

Renixx

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

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna - 1 + 1/2 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 1 szt.
- drożdże - 1 + 1/2 dag
- cukier - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- jabłka - 2 szt.
- sól - do smaku
- olej do smażenia -
- żurawina - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtko utrzeć z łyżką cukru. Białko ubić na sztywną pianę. Drożdże pokruszyć wymieszać z 1 łyżką cukru, połową mleka. Następnie dodać pozostałe mleko, żółtko, mąkę, szczyptę soli, 1 łyżkę oleju, dokładnie wymieszać, posypać mąką, odłożyć do wyrośnięcia (ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany).
Gdy ciasto podwoi swoją objętość dodać obrane i pokrojone jabłka, żurawinę, cukier waniliowy, ubitą pianę z białka, wymieszać.

KROK 2: Łyżką nakładać porcje ciasta na rozgrzany tłuszcz. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Usmażone sączyć na papierowym ręczniku.

Racuchy przed podaniem można posypać cukrem pudrem.