Drożdżowe racuszki z rabarbarem i borówkami

Renixx

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

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

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- rabarbar - 2 szt.
- borówki amerykańskie - 1 szklanka
- cukier - 3 łyżka
- drożdże - 5 dag
- mleko - 1 szklanka
- maślanka - 1/2 szklanka
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- jajko - 1 szt.
- cukier puder - trochę
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże rozetrzeć z 1 łyżeczką cukru. Jajko roztrzepać z cukrem waniliowym, wymieszać z mlekiem i maślanką. Mąkę przesiać do miski, dodać szczyptę soli, wlać mleko, rozpuszczone drożdże, wyrobić do momentu ukazania się pęcherzyków. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 2: Rabarbar obrać i pokroić na kawałki o grubości 1-1,5 cm, wsypać na suchą patelnię, posypać pozostałym cukrem, wymieszać i podgrzewać przez kilka minut do momentu rozpuszczenia się cukru. Wystudzić.

KROK 3: Gdy ciasto wyrośnie dodać rabarbar i borówki, wymieszać.

KROK 4: Łyżką nakładać porcje ciasta na rozgrzany olej i smażyć z obu stron na złoty kolor. Upieczone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

KROK 5: Usmażone racuszki posypać cukrem pudrem.