Dyniowe racuchy z jabłkami

Stokrotka

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mleko zsiadłe - 1,5 szklanka
- jajka - 2 szt.
- mąka pszenna - 30-35 dag
- soda oczyszczona - 2/3 łyżeczka
- puree z dyni - 0,5 szklanka
- nasiona chia - 3 łyżka
- cukier - 2 łyżka
- sól - 0,5 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżka
- jabłka - 2 szt.
- skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
- orzechy włoskie siekane - trochę
- olej do smażenia -
- miód naturalny -

Dodatkowe info:

Racuchy z ciasta z dodatkiem musu z dyni, jabłek, orzechów włoskich i skórki pomarańczowej są obłędne w smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Nasiona chia zalać wodą na 15-20 minut. Do zsiadłego mleka dodać sodę, jajka, sól, cukier, oliwę, delikatnie zamieszać.

KROK 2: Następnie wsypać przesianą mąkę pozostawiając 2-3 łyżki, dodać mus z dyni oraz namoczone wcześniej nasiona chia, wymieszać.

KROK 3: Jabłka obrać, pokroić w pół plasterki, oprószyć pozostałą mąką. Jabłka, skórkę pomarańczową i posiekane orzechy połączyć z ciastem.

KROK 4: Ciasto delikatnie wymieszać. Na rozgrzany olej nakładać nieduże porcje ciasta i smażyć z obu stron na złoty kolor.

KROK 5: Usmażone racuchy osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać z miodem lub posypane cukrem pudrem.