




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.