Kasztanowe racuchy

Barbara Strużyna

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- jajka - 4 szt.
- mąka kokosowa - 4 łyżka
- mąka kasztanowa - 2 łyżka
- cukier kokosowy - trochę
- sól - szczypta
- oliwa lub olej - trochę
- jabłko Red Prince duże - szt.
- proszek do pieczenia bezglutenowy (opcjonalnie) -

Dodatkowe info:

Ze względu na dietę mojego syna stałam się mistrzynią smażenia racuchów i naleśników bez takich składników jak mleko i mąka pszenna. Oto jeden z przepisów, dodatkowo bezglutenowy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka ubijam ze szczyptą soli.

KROK 2: Dodaję mąkę kasztanową i kokosową i odrobinę cukru kokosowego lub innego słodzidła (agawa, ksylitol, syrop daktylowy lub ryżowy). Ciasto powinno być gęste.

KROK 3: Jabłko (jedno jeżeli duże, dwa jeśli małe). Przekrajam na 4 części, usuwam gniazdo nasienne i trę na tarce tak aby została mi w ręku skórka od jabłka, możemy również zetrzeć ze skórką. Powstały sok wypijamy. Dodajemy do ciasta i mieszamy.

KROK 4: Rozgrzewamy patelnię z odrobiną oleju i smażymy racuszki na niezbyt ostrym ogniu. Należy zachować ostrożność przy przewracaniu placuszków na drugą stronę bo są dość kruche.

KROK 5: Podajemy same lub z dodatkami (mus truskawkowy, waniliowy sos).

Smacznego!