Marchewkowe racuchy z nutką pomarańczy

Stokrotka

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- marchewka ugotowana - 20 dag
- mąka pszenna - 30 dag
- budyń śmietankowy - 1 łyżka
- jajka - 2 szt.
- cukier - 2 łyżka
- cukier z wanilią - 1 łyżeczka
- maślanka - 1 szklanka
- soda oczyszczona - 0,5 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
- sól - 0,5 łyżeczka
- otarta skórka z pomarańczy - 1,5-2 łyżeczka
- jabłka - 2-3 szt.
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Przygotowałam racuchy marchewkowe z jabłkami i dodatkiem otartej skórki z pomarańczy, są rewelacyjne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: 2/3 ugotowanej marchewki dokładnie zmiksować, resztę zetrzeć na tarce o dużych otworach.

KROK 2: Całe jajka z cukrem i cukrem waniliowym zmiksować, dodać maślankę, sól, proszek do pieczenia i sodę Następnie wsypać mąkę, dodać startą marchew, skórkę pomarańczową i pure marchewkowe, wymieszać.

KROK 3: Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, posiekać. Wsypać do ciasta, oprószyć budyniem, delikatnie wymieszać.

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

KROK 5: Usmażone racuchy osączyć na papierowym ręczniku.