





Puszyste racuchy z brzoskwiniami

 Renixx

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

jogurt naturalny - 400 ml
jajka - 2 szt.
soda oczyszczona - 3/4 łyżeczka
mąka tortowa - 2 szklanka
cukier - 2 łyżka

cukier z wanilią - 1 łyżka
brzoskwinie - 4-5 szt.
sól - 1/3 łyżeczka
olej - - trochę
cukier puder - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Obrane brzoskwinie bez pestek pokroić na kawałeczki. Żółtka z cukrem, jogurtem, odrobiną soli i cukrem z wanilią zmiksować, dodać sodę, zamieszać.

KROK 2: Następnie połączyć z przesianą mąką i pianą z białek.

KROK 3: Wsypać przygotowane brzoskwinie, delikatnie wymieszać.

KROK 4: Na rozgrzany olej wkładać porcje ciasta i smażyć placuszki z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać oprószone cukrem pudrem.