Racuchy bezglutenowe z burakiem cukrowym

Nikita

Polecane na: **desery, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min

3 porcje

Składniki:

zaczyn: -

mleko migdałowe (lub inne) - 100 ml

drożdże świeże - 30 g

cukier - 1 łyżeczka

mąka uniwersalna mieszanka bezglutenowa - 250 g

jajko ekologiczne - 1 szt.

mleko migdałowe (lub inne) - 150 ml

ugotowany burak cukrowy starty na tarce jarzynowej - 1 szklanka

olej kokosowy do smażenia -

Dodatkowe info:

Buraki cukrowe w sezonie wykorzystuję na bieżąco do: https://gotujwstylueko.pl/przepisy/przesniaki-czyli-placki-z-burakow-cukrowych lub https://gotujwstylueko.pl/przepisy/drozdzowe-buleczki-z-burakiem-cukrowym-
Nadmiar ugotowanych i startych burków zamrażam w pojemnikach i dzięki temu mam przez cały rok dostęp do surowca i w środku zimy mogę cieszyć się smakołykami z ich wykorzystaniem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować zaczyn, rozmieszać drożdże z ciepłym mlekiem i cukrem, odstawić na 15 minut do wyrośnięcia.
Do misy robota wsypać mąkę, dodać mleko, jajo i wyrośnięty zaczyn, wymieszać razem.
Odstawić do wyrośnięcia na 20 minut.

KROK 2: Wyrośnięte ciasto wymieszać z ugotowanym startym burakiem cukrowym.

KROK 3: Smażyć racuchy na oleju kokosowym.

KROK 4: Z obu stron na złoto.

KROK 5: Podawać same, z konfiturą, syropem daktylowym lub dowolnie.
Racuchy mimo braku dodatku cukru są słodkie

i pyszne.