Racuchy drożdżowe z mąką kasztanową i jabłkiem

Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

30 min

3 porcje

Składniki:

Zaczyn: -

mleko migdałowe (lub inne) - 100 ml

drożdże świeże - 30 g

cukier - 1 łyżka

Ciasto: -

Mąka kasztanowa - 120 g

Mąka jaglana - 80 g

Skrobia z tapioki - 50 g

Jajko - 1 szt.

Mleko migdałowe (lub inne) - 150 ml

Jabłko kwaśne np. szara reneta lub antonówka - 1 szt.

Olej kokosowy do smażenia - - trochę

Dodatkowe info:

Ciasto można przygotować wieczorem i schować na noc do lodówki, a rano szybko usmażyć na śniadanie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować zaczyn, rozmieszać drożdże z ciepłym mlekiem i cukrem, odstawić na 15 minut do wyrośnięcia. W misce umieścić mąki, mleko, jajo i wyrośnięty zaczyn, wymieszać razem. Odstawiamy do wyrośnięcia na 20 minut.

KROK 2: Jabłko obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej i dodać do ciasta, wymieszać i smażyć racuchy na oleju kokosowym, ewentualnie piec na suchej patelni.

KROK 3: Podawać z domowymi konfiturami lub miodem, ewentualnie syropem klonowym.