Racuchy drożdżowe z polewą krówkową :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mleko - 100 ml
- drożdże - 15 g
- cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka
- mąka orkiszowa - 50 g
- mąka pszenna razowa - 50 g
- sól - szczypta
- jajko - 1 szt.
- cukier kokosowy - 1 łyżka
- olej kokosowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na początku należy zrobić zaczyn. W tym celu lekko podgrzej mleko (ale nie zagotuj!), w którym rozpuść drożdże oraz cukier. Następnie wmieszaj jeszcze 1 łyżkę mąki orkiszowej (z puli 50 g) i odstaw pod przykryciem do wyrośnięcia. Około 20-30 minut.
W międzyczasie przygotuj pozostałe składniki. Do miski wsyp oba rodzaje mąk, cukier, jajko, sól. Następnie dodaj wyrośnięte drożdże i dokładnie wymieszaj ciasto. Odstaw ponownie na ok. 20 minut.
Na patelni rozgrzej olej, nakładaj po łyżce masy i smaż z dwóch stron do zrumienienia.
Gotowe racuchy obowiązkowo polej kremem krówkowym (eko krem od Super Krówka)