




Racuchy na maślance z jabłkiem

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

maślanka - 300 ml
mąka pszenna - 1 szklanka
jajko - 1 szt.
jabłka - 2 szt.
cukier - 1 łyżka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
olej do smażenia - 50 ml
cukier puder do oprószenia - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Smaczne szybkie proste w wykonaniu racuchy na maślance. Racuchy z dodatkiem jabłek smakują jak i dużym tak i małym łasuchom.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na ćwiartki, a następnie w kawałki. Mleko wlać do wyższego naczynia dodać jajko, szczyptę soli, rozmieszać na jednolitą masę, dodając mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i cukier waniliowy, wymieszać do połączenia składników.

Dodać przygotowane jabłka i delikatnie wymieszać. Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju, kłaść porcje ciasta i smażyć racuchy na złoty kolor z obu stron.

Po usmażeniu i przestudzeniu racuchy posypać cukrem pudrem. Smakują pysznie zaraz po upieczeniu jak i na zimno.