





Racuchy twarogowe z malinami

 Barbara Strużyna

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

mąka - 6 czubatych łyżek - 190 g
jaja - 4 szt.
mleko - 1/2 szklanki - 125 ml
cukier waniliowy - 1 opakowanie - 8 g
cukier kokosowy - 2 łyżki - 30 g
proszek do pieczenia - 1/3 łyżeczka
sól - - szczypta

twaróg biały - 250 g
Dodatki - -
maliny świeże lub mrożone - 150 g
cukier kokosowy - 1 łyżka - 15 g
płatki daktylowe - 4 łyżka
olej do smażenia - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do pojemnika wysokiego i wąskiego wkładamy wszystkie składniki oprócz twarogu i miksujemy.

KROK 2: Twaróg rozdrabniamy widelcem na mniejsze części.

KROK 3: Dokładamy twaróg.

KROK 4: Mieszamy twaróg z masą, ale zostawiamy grudki.

KROK 5: Na patelni rozgrzewamy olej i wykładamy po dwie łyżki ciasta na jeden racuch.

KROK 6: Smażymy do zrumienienia z obu stron.

KROK 7: Usmażone racuchy możemy odsączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku kuchennym.

KROK 8: Racuchy wyśmienicie smakują z sosem malinowym (zmiksowane maliny z cukrem) z płatkami daktylowymi lub serkiem.