



## Racuchy wg Antosi

 Agnieszka


Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

mleko - 0,5 litr

mąka - 2 szklanka

cukier trzcinowy nierafinowany - 1 łyżka

sól - szczypta

duże jabłka - 2 szt.

olej kokosowy do smażenia - trochę

jajka - 2 szt.

### Dodatkowe info:

Gotowała Antosia lat 3 . Życzymy wszystkim smacznego

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mleko, mąka, sól, cukier trzcinowy miksujemy przez chwilę dodajemy 2 jajka. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany.

**KROK 2:** Jabłka obieramy, kroimy w plasterki i dodajemy do ciasta. Wszystko mieszamy

**KROK 3:** Rozgrzewamy olej kokosowy na patelni, smażymy na złoty kolor z obu stron.