Racuchy z gruszkami i daktylami

Stokrotka

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- kefir - 400 ml
- mąka pszenna - 2,5 szklanka
- woda letnia - 100 ml
- drożdże świeże - 2 dag
- cukier z wanilią - 2 łyżka
- jajko - 1 szt.
- sól - 0,5 łyżeczka
- gruszki - 2-3 szt.
- daktyle - 5-6 dag
- olej do smażenia -
- cukier puder - trochę

Dodatkowe info:

Racuchy z owocami z ciasta drożdżowego, przygotowane na kefirze są bardzo smaczne i puszyste. Polecam. (gdy gruszki są mało słodkie do ciasta można dodać cukier)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru z wanilią, połączyć z ciepłą wodą i łyżką mąki, wymieszać, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 10-15 minut do wyrośnięcia.

KROK 2: Do miski przesiać mąkę, dodać resztę cukru z wanilią, sól, kefir i jajko, niedokładnie wymieszać

KROK 3: Następnie połączyć z wyrośniętym rozczynem i pozostawić w ciepłym miejscu na około pół godziny.

KROK 4: Do wyrośniętego ciasta wsypać pokrojone daktyle i obrane, posiekane gruszki. Wszystko razem delikatnie wymieszać.

KROK 5: Na patelnię z rozgrzanym olejem łyżką nakładać nieduże porcje ciasta i smażyć z obu stron na złoty kolor.
Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.
Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.