Racuchy z malinami i rabarbarem

Renixx

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka tortowa - 25 dag
- drożdże - 1 i 1/2 dag
- mleko - 1/2 szklanka
- jogurt naturalny - 1/2 szklanka
- cukier - 2 łyżka
- żółtko - 1 szt.
- sól - 1/3 łyżeczka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- rabarbar - 1 laska
- maliny - 1 szklanka
- cukier puder - do smaku
- olej - trochę

Dodatkowe info:

Racuchy z malinami i rabarbarem można podawać z miodem, syropem klonowym lub cukrem pudrem. Smacznego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, wymieszać z cukrem, połączyć z ciepłym mlekiem, wsypać 2-3 łyżki mąki, zamieszać, przykryć i pozostawić na 15 minut w ciepłym miejscu. Rabarbar umyć, obrać, pokroić na cienkie plasterki, posypać cukrem z wanilią. Maliny opłukać i osuszyć.

Gdy rozczyn podwoi swoją objętość dodać jogurt, pozostałą mąkę, sól i żółtko, wymieszać, odłożyć na 10 minut.

KROK 2: Następnie wsypać maliny i rabarbar.

KROK 3: Delikatnie wymieszać.

KROK 4: Na rozgrzany olej łyżką układać porcje ciasta i smażyć z obu stron na złoty kolor.

KROK 5: Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

Podawać oprószone cukrem pudrem.