Racuchy

dkrzew

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka jaglana - 1 szklanka
- mąka ryżowa - 1/2 szklanka
- mąka bezglutenowa do naleśników firmy schar - 1/2 szklanka
- mleko kokosowo-ryżowe firmy Natumi - 1 szklanka
- jajko - 1 szt.
- cukier waniliowy eko - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- jabłka - 2 szt.
- olej kokosowy - (do pieczenia) - 1 słoik

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko delikatnie podgrzewamy - powinno być letnie.
W misce mieszamy mąki i proszek do pieczenia
Miksujemy jajko z cukrem waniliowym , do masy dodajemy na przemian: wymieszane mąki z proszkiem oraz letnie mleko.
Jabłka obieramy i trzemy na tarce , wrzucamy do powstałej masy.
Nabieramy łyżką i delikatnie wrzucamy na rozgrzany olej kokosowy. Pieczemy na małym ogniu