





Racuszki z płatków owsianych z owocami

 Renixx

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

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

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

płatki owsiane - 1 szklanka

mleko - 2/3 szklanka

woda - 2/3 szklanka

mąka pszenna - 1/2 szklanka

jajka - 2 szt.

soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka

cukier - 1 łyżka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

masło - 1 łyżka

jabłka - 2 szt.

sól - do smaku

olej do smażenia - trochę

cukier puder - 1 łyżka

żurawina - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki owsiane wsypać do miseczki, wlać mleko i pozostawić na 10-15 minut.

KROK 2: Wodę z masłem zagotować, dodać płatki z mlekiem i gotować około 5 minut, ostudzić.

KROK 3: Do przestudzonych dodać żółtka, mąkę, sodę oczyszczoną rozpuszczoną w 1 łyżce wody, posiekane jabłka, żurawinę, oba cukry, zamieszać.

KROK 4: Białka ubić na sztywną pianę, delikatnie wymieszać z ciastem

KROK 5: Łyżką nakładać nieduże porcje ciasta na rozgrzany olej. Smażyć placuszki z obu stron na złoty kolor.

KROK 6: Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.

Podawać oprószone cukrem pudrem lub z bitą śmietaną.