Racuszki drożdżowe

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1371 razy.

Rozczyn:
2 dag drożdży
1 dag cukru
mleko
Ciasto:
3 żółtka
5 dag cukru
25 dag mąki
1/2 szklanki mleka
3 białka (piana)
4 dag tłuszczu
skórka cytrynowa
sól
ok. 7 dag tłuszczu (smalcu) do smażenia
20 dag marmolady
3 dag cukru z wanilią do posypania

Zarobić rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Utrzeć żółtka z cukrem, do żółtek dodać przesianą mąkę, wyrośnięty rozczyn, podgrzane mleko, sól skórkę cytrynową. Wybijać ciasto łyżką dotąd, dopóki nie będzie od niej odchodziło. Równocześnie dodawać po trochu do ciasta roztopiony tłuszcz, wyrabiając; następnie ciasto połączyć z pianą, wymieszać postawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto smażyć na dołkownicy, napełniając wgłębienia do połowy; smażyć powoli z obu stron (lub smażyć okrągłe jednakowe racuszki na patelni). Po usmażeniu zlepiać po dwa racuszki z marmoladą, posypać cukrem waniliowym. Podawać na gorąco, na okrągłym półmisku wprost z patelni.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD