
Racuszki drożdżowe

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1242 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 i skórę 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 i 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 zlepić po dwa racuszki z marmoladą, posypać cukrem waniliowym. Podawać na gorąco, na okrągłym półmisku wprost z patelni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD