
Racuszki z kwaśnego mleka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 862 razy.

2 szklanki mleka zsiadłego

4 jaja

1 płaska łyżeczka proszku spulchniającego

mąki pszennej tyle, aby powstało dość gęste ciasto

ok. 7 dag smalcu do smażenia

sól

cukier do posypania

Mleko rozmącić starannie, dodać żółtka i mąkę, wsypać proszek. Ubić ; pianę, wlać ciasto mieszając trzepaczką. Na patelnię włożyć trochę tłuszczu, rozgrzać , kłaść łyżką małe, okrągłe racuszki, spłaszczyć je nieco. Racuszki smażyć powoli, rumieniąc z obydwóch stron. Usmażone ciasto posypać cukrem z wanilią. Podawać na gorąco, wprost z patelni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD