
Racuchy na mleku w proszku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1205 razy.

Rozczyn:

1 dag drożdży

cukier

mleko w proszku

woda

Ciasto:

4 łyżki mleka w proszku

30 dag mąki

1 jajo

1 łyżka cukru

sól

tłuszcz do smażenia

cukier do posypania

Do drożdży dodać trochę mleka w proszku, ciepłej wody i cukru, wymieszać na jednolitą masę, postawić do wyrośnięcia. Do mąki wlać wyrośnięty rozczyn, dodać trochę soli i resztę cukru utartego z jajem. Rozmącić proszek mleczny z wodą na gładką, gęstą masę, wlać do mąki i zarobić na niezbyt gęste ciasto; ciasto starannie ubić łyżką, pozostawić do wyrośnięcia. Rozgrzać tłuszcz, na gorący tłuszcz kłaść łyżką ciasto, kształtując małe, okrągłe racuchy; smażyć na kolor złoty z obydwóch stron. Podawać gorące, posypane cukrem lub polane surówkowym sorbetem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD