
Owocowe pulchne racuszki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3514 razy.

przygotowanie - 10 minut

oczekiwanie - 2 godziny

smażenie 4 racuszków - 8 minut

porcja - 538 kalorii

dla 4 osób:

400 g jabłek,

5 g drożdży,

3/4 szklanki mąki,

szklanka mleka,

3 łyżki rumu,

1/2 szklanki cukru pudru

1/2 szklanki piwa,

jajko,

1/2 szklanki miłkiego cukru, olej

Drożdże rozprowadzić łyżką mleka. Mąkę przesiać do miski, dodać połowę mleka, piwo, żółtko i drożdże. Wyrobić gładkie ciasto. Dodać pozostałe mleko i 2 łyżki oleju. Odstawić na 2 godziny.

Jabłka umyć, obrać, wydrążyć gniazda nasienne. Pokroić na 1-centymetrowe krążki. Posypać połową cukru pudru, polać rumem, odstawić.

Białko ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać cukier. Pianę ostrożnie połączyć z ciastem.

Olej rozgrzać w rondlu. Krążki jabłek maczać w cieście, smażyć z obu stron na złoty kolor.

Ostudzić. Oprószyć cukrem pudrem.

"Moje gotowanie"