

## RACUCHY DROŹDZOWE

### Składniki:

25 dag mąki pszennej,  
2 dag drożdży,  
5 dag tłuszczu,  
2 jajka,  
5 dag cukru kryształu,  
ok. 1/4 l słodkiego mleka,  
szczypta soli,  
tłuszcz do smażenia.

### Wykonanie:

Mąkę przesiać. Drożdże z 1 łyżką cukru i 2 łyżkami mąki rozmieszać w 1/2 szklanki mleka, zostawić na chwilę, żeby podrosły. Potem wlać drożdże do mąki, dodać jajka utarte z cukrem, resztę mleka, sól, roztopiony tłuszcz i dobrze wyrobić w garnku trzepaczką, aż ukąż się pęcherzyki - ciasto powinno mieć konsystencję kwaśnej śmietany. Zostawić na chwilę do podrośnięcia. Smażyć jak w przepisie na racuchy z jabłkami.