

RACUCHY Z JABŁKAMI

Składniki:

1/2 l słodkiego mleka,
2 jajka,
1 łyżeczka proszku do
pieczenia lub sody
oczyszczonej,
1 łyżka cukru kryształu,
1/2 płaskiej łyżeczki soli,
ok. 40 dag mąki pszennej,
tłuszcz do smażenia.

Wykonanie:

Mleko wymieszać z żóltkami, solą, cukrem, mąką oraz proszkiem do pieczenia lub sodą.

Z białek ubić pianę i lekko wmieszać do ciasta, jabłka - najlepiej miękkie (np. antonówki) - obrać, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić w krążki grubości ok. 1/2cm.

Krążki jabłek nabijać na widelec, zanurzać w cieście i kłaść na rozgrzany tłuszcz, smażyć z obu stron.

Podawać na gorąco, posypane cukrem pudrem.