

Pulchne racuszki



Smakuj? zarówno doros?ym jak i dzieciom. Delikatne, pulchne z cukrem pudrem lub d?emem posmakuj? niejednemu podniebieniu. Mój syn bardzo je lubi w wersji mini.



Suche sk?adniki przesiewamy do miski, dodajemy dwa jajka, oraz ciep?e mleko.

Wyrabiamy ciasto ?y?k?, je?li uwa?amy ?e jest zbyt lu?ne dosypujemy m?ki, ale z umiarem.

Odstawiamy ciasto na oko?o 30 minut do wyro?ni?cia.



Wlewamy na patelnie olej do wysoko?ci 1,5 cm. Musi by? gor?cy, ale nie na tyle by pali? racuszki.



Sma?ymy z dw?ch stron na rumiano, pilnujemy moc sma?enia by racuszki usma?y? w ?rodku ale nie spali? z zewn?trz.



Usma?one racuszki wyk?adamy na r?cznik papierowy by os?czy? je z nadmiaru oleju.

Podajemy posypane cukrem pudrem lub posmarowane d?emem.



Wersja mini dla najm?odszych :-)

