

ANIA STARMACH

Placki z jabłkami – racuchy

Co kupić?

170g mąki

150ml mleka

4 kwaśne jabłka

2 jajka

3 łyżki cukru pudru

0.5 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka cukru waniliowego

1 łyżka oleju

szczypta soli

szczypta cynamonu

Dodatkowo

cukier puder do posypania

olej do smażenia

Jak przygotować?

1. Jabłka obierz, pokrój w plasterki, a następnie w kostkę (kawałki owoców powinny być niewielkie).
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia.
3. Oddziel białka od żółtek.
4. Żółtka roztrzep różgą, dodaj mleko, cukier, łyżkę oleju, szczyptę soli i cynamonu. Powoli wsypuj mąkę, mieszaj różgą lub mikserem.
5. Do masy dodaj jabłka, wymieszaj łyżką.
6. Białka ubij na sztywną pianę, powoli dodaj do masy jabłkowej, delikatnie mieszaj.
7. Łyżką nakładaj porcje ciasta (2 łyżki na porcję) na rozgrzaną patelnię z olejem.

ANIA STARMACH

8. Smaż 1–2 minuty z każdej strony, podawaj posypane cukrem pudrem.