



Cytrynowe racuchy z mirabelkami

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Śliwki umyć i wypestkować.

Krok 2

Cytrynę sparzyć wrzącą wodą, osuszyć i na tarce zetrzeć skórkę.

Krok 3

Żółtka oddzielić od białek.

Krok 4

Kefir wlać do miski, dodać cukier z wanilią, żółtka, sodę oczyszczoną, odrobinę soli i zamieszać. Następnie dodać cukier, przesianą mąkę i otartą skórkę z cytryny, zamieszać.

Krok 5

Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem, dodać śliwki i delikatnie wymieszać. Łyżką nakładać porcje ciasta na rozgrzany olej i smażyć z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

Wskazówki

Przed podaniem można oprószyć cukrem pudrem .

Składniki:

- 400 ml kefiru
- 2 jajka
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka cukru z wanilią
- ⅓ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka otartej skórki z cytryny
- 2 szkl. mąki pszennej
- 1,5 szkl. mirabelek
- Olej
- Cukier puder