



Marchewkowe racuchy z nutką pomarańczowy

Autor: Niezapominajka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
2/3 ugotowanej marchewki dokładnie zblendować, resztę zetrzeć na tarce o dużych otworach.

Krok 2
Całe jajka z cukrem i cukrem waniliowym zmiksować, dodać maślankę, sól, proszek do pieczenia i sodę.

Krok 3
Następnie wsypać mąkę, dodać startą marchew, skórkę pomarańczową i purée marchewkowe, wymieszać.

Krok 4
Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, posiekać. Wsypać do ciasta, oprószyć budyniem, delikatnie wymieszać.

Krok 5
Na rozgrzany olej nakładać nieduże porcje ciasta i smażyć z obu stron na złoty kolor.

Krok 6
Usmażone racuchy osączyć na papierowym ręczniku.

Wskazówki

Racuchy można przygotować z innymi owocami.

Składniki:

- 20 dag ugotowanej marchewki
- 30 dag mąki pszennej
- 1 łyżka budyniu śmietankowego
- 2 jajka
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka cukru z wanilią
- 1 szkl. maślanki
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki soli
- 1,5-2 łyżeczki otartej skórki z pomarańczy
- 2-3 jabłka
- Olej do smażenia