



Racuchy na kefirze z jabłkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Racuchy... Kto ich nie uwielbia? Przygotowanie klasycznych, drożdżowych placzków zajmuje trochę czasu - głównie ze względu na proces wyrastania. Pyszna alternatywą okazują się racuchy na kefirze, które świetnie smakują i w dodatku robi się je ekspresowo.

Przygotowanie

Krok 1

W dużej misce połączyć mąkę, cukier i proszek do pieczenia.

Krok 2

Żółtka oddzielić od białek. W drugiej misce umieścić kefir i żółtka, krótko zmiksować. Połączyć z suchymi składnikami.

Krok 3

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobną kosteczkę. Dodać do masy.

Krok 4

Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Ostrożnie wmieszać w ciasto, używając szpatułki.

Krok 5

Na dużej patelni rozgrzać olej. Łyżką nakładać ciasto. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Odsączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

Krok 6

Racuchy przełożyć na talerz i oprószyć cukrem pudrem.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 400 ml kefiru naturalnego Mlekpól,
- 300 g mąki pszennej,
- 2 jajka,
- 2 jabłka,
- 2 łyżki cukru,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- szczypta soli

Dodatkowo:

- olej do smażenia,
- cukier puder do oprószenia