

Babcine racuchy drożdżowe

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: czarna, dnia 19 Stycznia 2014r. o 20:05

Tagi: ciasto drożdżowe, racuchy, karnawał,

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka desery potrawy mączne

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
drożdże świeże	30	g	dodatki
mąka pszenna	400	g	dodatki
mleko	3/4	szklanka	nabiał
cukier	5	łyżka	dodatki
margaryna	1/5	kostka	nabiał
żółtko	2	szt.	nabiał
ocet winny	1	łyżka	płynny i sosy

Opis

Drożdże rozmieszać z 2 łyżkami cukru, dodać 3 łyżki mąki i 1/4 szklanki ciepłego mleka i wymieszać. Mąkę przesiać do miski, zrobić wgłębienie i wlać w nie rozczyzn. Kiedy wyrośnie, dodać ciepłe mleko, cukier, ocet i żółtka. Kiedy składniki się połączą dodać margarynę (nie rozpuszczać), wyrobić ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę i rozwałkować na grubość 2-3 centymetrów. Ciasto pociąć w romby, każdy naciąć na środku i zawinąć faworki (można zostawić je na chwilę, aby podrosły). Smażyć na głębokim tłuszczu na złoty kolor, u mnie ciemnozłoty, bo takie lubię najbardziej :) Osączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym i posypać cukrem pudrem. Smacznego :)



Dla ilu osób: 5
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 120godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: