

RACUCHY Z JABŁKAMI

Składniki (na ok.15 sztuk):

- 1 i ½ szklanki mąki pszennej razowej
 - ok.½ szklanki oleju rzepakowego (do smażenia)
 - 2 - 3 jabłka
 - 1 szklanka maślanki
 - 3 jajka
 - 2 łyżki cukru trzcinowego nierafinowanego lub ostatecznie cukru białego
 - 1 łyżkę cukru z prawdziwą wanilią lub cukru wanilinowego
 - cukier puder (do posypania)
 - ½ łyżeczki cynamonu
 - szczypta soli
-

Wykonanie:

Białka oddzielić od żółtek.

Do żółtek dodać 2 łyżki cukru trzcinowego (ewentualnie nieco więcej, jeżeli jabłka są kwaśne) i 1 łyżkę cukru waniliowego i utrzeć za pomocą miksera na kogel-mogel. Dodać 1 szklankę maślanki, zmiksować.

Mąkę przesiać przez sitko i wymieszać z ½ łyżeczki cynamonu.

Następnie nie przerywając miksowania powoli wsypywać przesianą mąkę, do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta (bez grudek).

Jabłka umyć, obrać, pokroić w niedużą kosteczkę.

Jabłka wmieszać łyżką do przygotowanego ciasta.

Białka ze szczyptą soli ubić na sztywno - muszą być ubite solidnie (po odwróceniu naczynia "do góry nogami" piana nie powinna kapać), ale nie ubijać przesadnie długo, by piana nie oklapła! Dodać ubitą pianę do odstawionego ciasta i delikatnie wymieszać łyżką (już nie miksować!).

Na patelni rozgrzać olej, nakładać ciasto dużą łyżką lekko rozplaszczając i smażyć na głębokim oleju (na średnim ogniu) z obu stron na złoty kolor. Usmażone racuchy odkładać na ręcznik papierowy, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Najlepsze tuż po przygotowaniu.

Smacznego!