




Racuchy drożdżowe

 4 porcje

 2 min

Składniki

- 500g mąki pszennej
- 50g świeżych drożdży
- 370ml mleka 3,2% (w temp. pokojowej)
- 1 jajko (w temp. pokojowej)
- 2 łyżki drobnego cukru
- szczypta soli

Przygotowanie



Wszystkie składniki umieść w naczyniu głównym robota, wlej mleko i całość wymieszaj



2 min



7



Przełóż ciasto do innego naczynia, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na 2 godziny Racuchy smaź na głębokim oleju lub na maśle klarowanym Podawaj z ulubioną konfiturą