

www.SztukaKulinarna.pl

Racuszki z miodem

ilość porcji **10** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	kg	mąka pszenna	
300	ml	mleko	
125	ml	miód	
2	szt	jajko	
10	gram	drożdże	
20	gram	masło	
50	ml	olej roślinny	
		sól	

Przepis Przygotować rozczyń z letniego mleka, drożdży i ok. 200 g mąki. Wymieszać składniki i odstawić w ciepłe miejsce do wyśnięcia. Resztę mąki przesiać do miski, dodać roztopione, schłodzone masło, jaja ubite z miodem, szczyptę soli, wymieszać. Dodać rozczyń i wyrabiać przy pomocy miksera, trzepaczki lub drewnianej łyżki na jednolitą masę. Nałożyć łyżką równe porcje ciasta na rozgrzany olej. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Po upieczeniu podać polewając racuszki dodatkowo małą ilością miodu. Składniki

500 g mąki (ok. 3 szklanek), 300 ml mleka, 125 ml płynnego miodu, 2 jaja, 10 g drożdży, 20 g masła, 50 ml oleju, szczypta soli.