Racuchy na piwie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 minut
Liczba porcji: 3

Przygotowanie :

1. Do miski wsypać 1 szklankę mąki, 5 łyżek cukru kryształu, wlać 1,5 szklanki piwa jasnego, dodać 1 jajo, 1 łyżkę proszku do pieczenia, szczyptę soli, wymieszać mikserem tak, by ciasto miało konsystencję gęstej śmietany.
2. Łyżkę moczymy w wodzie i nakładamy nią ciasto na rozgrzany tłuszcz. Smażymy na złoty kolor z obu stron.
3. Racuchy podajemy ciepłe, posypane cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

Wskazówki :

Racuchy można też usmażyć z owocami np. plastrami jabłek.