

16.04.20

Witam serdecznie!

Proszę zapoznać się z poniższą recepturą, przepisać ją do zeszytu, samodzielnie wykonać racuchy, a zdjęcie gotowego dania wysłać na mój adres.

Życzę przyjemnej pracy i Smacznego!

## RACUCHY DROŻDŻOWE

### Normatyw surowcowy

Mąka pszenna	300 g
Drożdże	20 g
Jaja (2 szt.)	100 g
Mleko	250 cm <sup>3</sup>
Cukier	30 g
Sól	3 g
Tłuszcz do smażenia	150 g
Cukier puder	

### Sposób wykonania

- Ciasto sporządzić metodą jednofazową do konsystencji gęstej śmietany.
- Rozgrzać tłuszcz i łyżką metalową kłaść ciasto.
- Smażyć z obu stron na złoty kolor.
- Osączyć z tłuszczu.
- Posypać cukrem pudrem.

### Zastosowanie

*Podawać jako danie zasadnicze lub deser.*