



# Racuchy z malinami

## Składniki

### ciasto

- 375 ml mleka
- 320g mąki Basia Wrocławskiej
- 350g malin
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
- 1 jajko
- olej

## Sposób przygotowania

### Wlej mleko do miski, dodaj jajko.

Następnie dodaj przesianą mąkę, cukier waniliowy oraz cukier brązowy. Wymieszaj ze sobą składniki. Do wymieszanych składników dodaj maliny i wymieszaj tak, aby nie rozgnieść owoców. Na patelni rozgrzej olej. Na rozgrzany olej nanieś za pomocą łyżki przygotowaną masę, tak aby powstały placuszki. Racuchy obróć i smaż po obu stronach, aż się zarumienią. Usmażone racuchy przełóż na talerz wyścielony ręcznikiem papierowym, aby ociekły z tłuszczu. Podaj danie z malinami lub dodatkowym musem malinowym. Smacznego!