

# Przepis na bezglutenowe racuchy z gruszką



## Składniki:

Składniki na 4-5 racuchy:

- ☐ 100ml koncentratu mąki domowej BEZGLUTEN
- ☐ 100ml mąki jaglanej BEZGLUTEN
- ☐ 100-150ml mleka
- ☐ 1 średnia, obrana i starta obieraczką do warzyw gruszka
- ☐ 1 jajko
- ☐ Masło klarowane lub olej do smażenia

- ☐ Cukier puder do dekoracji

## Przygotowanie

Jajko roztrzepujemy w misce z mlekiem, dodajemy mąki oraz paski z gruszek. Czekamy kilka minut i ponownie mieszamy. W razie potrzeby dodajemy więcej mleka. Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej, a następnie łyżką układamy porcje ciasta, formując dowolny kształt. Każdy racuch spłaszczamy lekko łyżką. Smażymy na średnim ogniu z obu stron, do uzyskania złotego koloru.

Gorące racuchy posypujemy cukrem pudrem i podajemy na stół.

Smacznego!