

Racuchy z jabłkami PKU - przepis na placki z jabłkami



Składniki:

Składniki dla 2-4 osób:

- ☐ 200g ekstra uniwersalnego koncentratu mąki niskobiałkowej PKU BEZGLUTEN
- ☐ ½ łyżeczki proszku do pieczenia BEZGLUTEN
- ☐ 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- ☐ 250 ml. wody
- ☐ 2-3 jabłka
- ☐ 1 łyżeczka zamiennika jajka BEZGLUTEN + 40 ml wody (rozrabiamy do uzyskania jednolitej konsystencji)
- ☐ 1 łyżka cukru
- ☐ Masło klarowane lub olej do smażenia

Przygotowanie

Jabłka obieramy, wydrążamy środek, a następnie kroimy w ½ - 1cm krążki. Resztę składników ciasta mieszamy ze sobą do uzyskania jednolitej masy. Po ok. 2 minutach mieszamy ponownie. W zależności od żądanej konsystencji możemy dodać dodatkowe 3-4 łyżki mąki.

Pokrojone jabłka zanurzamy w cieście i wrzucamy na gorący olej. Smażymy 3-4 minuty na średnim ogniu z obu stron do momentu uzyskania złotego koloru.

Racuchy podajemy posypane obficie cukrem pudrem lub polane płynnym miodem/syropem klonowym. Smacznego!