

Racuchy z rabarbarem

Składniki:

2 szklanki mąki

250 ml mleka

2 jajka

łyżeczka sody

4 łyżki cukru

cukier waniliowy

rabarbar

masło klarowane

cukier puder



Wykonanie:

Rabarbar obrać i pokroić w plasterki. Zasypać cukrem i odstawić, żeby puścił sok. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z 3 łyżkami cukru i cukrem waniliowym. Dodać przesianą mąkę i sodę. Dokładnie wymieszać. Wlać mleko i ponownie wymieszać, aby uniknąć grudek. Białka ubić na sztywną pianę, można je wcześniej schłodzić. Dodawać pianę po łyżce, delikatnie mieszając. Ostawić na kilka minut. Sok z rabarbaru odlać, rabarbar wymieszać z ciastem, trzeba pamiętać by zrobić to bardzo delikatnie. Smażyć na maśle klarowanym. Podawać z cukrem pudrem.



Notatki



Lubelskie
Smakuj życie!