

Racuszki z bananami i rodzynkami



Składniki

300 g - mąka
3 szt. - jajko
30 g - drożdże
1,5 szklanka - mleko
ciepłe
3 szt. - banany
1 garść - rodzynki
1 szczypta - sól
2 łyżeczka - cukier

Opis wykonania

Dzieci uwielbiają słodkości, a racuchy z bananem to idealne połączenie słodkiego i pożywnego śniadania.. Dodatkowo smakują i na ciepło i zimno

Banany pokrój w kostkę i posyp niewielką ilością mąki. Z drożdży, 2 łyżek ciepłego mleka, cukru i łyżki mąki zrób rozczyn, a następnie odstaw by wyrósł.

Do bananów dodaj rodzynki, jaja, cukier, mleko, odrobinę soli i wyrośnięty rozczyn oraz tyle mąki, by ciasto było dość gęste (by nie lało się z łyżki). Przykryj ściereczką i odstaw na ok. 30 min.

Ciasto nakładaj porcjami na patelnię bez tłuszczu lub na rozgrzany olej (dla ułatwienia możesz zamoczyć łyżkę w oleju) i smaż racuszki z obu stron, aż będą rumiane. Aby mieć pewność, że nie są surowe w środku, wbij wykałaczkę i sprawdź suchość patyczka.