Racuchy z jabłkami: drożdżowe, na mleku roślinnym, bez jajek

WYCHODZI ok. 15 sztuk | PRZYGOTOWANIE 1 godz. 15 min | GOTOWANIE 15 min

✂ odetnij i weź do sklepu

Lista zakupów

WARZYWA I OWOCE

- [ ] 4 średnie jabłka (papierówki albo twarde i kwaśne, np. reneta)

SUCHE

- [ ] mąka pszenna uniwersalna lub orkiszowa jasna, 2 szklanki i 1 łyżka

Z LODÓWKI

- [ ] świeże drożdże, 40-50 g
- [ ] niesłodzone mleko sojowe, 1,5 szklanki

PRZYPRAWY

- [ ] ekstrakt waniliowy, 5 ml

SPRAWDŹ W DOMU

- [ ] olej bezsmakowy, 45 ml (plus do smażenia)
- [ ] cukier, 4 łyżki
- [ ] cukier puder lub dżem (do podania)

Składniki

- 2 szklanki mąki pszennej uniwersalnej lub orkiszowej jasnej i 1 łyżka na zaczyn
- 40-50 g świeżych drożdży
- 1,5 szklanki niesłodzonego mleka sojowego
- 3 łyżki cukru i 1 łyżka na zaczyn
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 3 łyżki oleju bezsmakowego i olej do smażenia
- 4 średnie jabłka: papierówki albo twarde i kwaśne, np. reneta
- cukier puder lub dżem do podania

Krok po kroku

1. **Zrób zaczyn**
   Lekko podgrzej mleko. Wkrusz drożdże do miski, dodaj łyżkę cukru, łyżkę mąki i część ciepłego mleka, przykryj i odstaw w ciepłe miejsce na 15 minut.
2. **Odstaw ciasto do wyrośnięcia**
   Dodaj resztę mąki i mleka, cukier, wanilię i olej, wymieszaj, przykryj i odstaw w ciepłe miejsce na 30-60 minut.
3. **Dodaj jabłka**
   Obierz jabłka, pokrój je w drobną kostkę albo w plasterki 0,5-1 cm i wmieszaj do wyrośniętego ciasta.
4. **Rozgrzej olej**
   Rozgrzej na patelni cienką warstwę oleju na średnim ogniu.
5. **Usmaż racuchy**
   Nakładaj porcje ciasta łyżką maczaną w oleju i smaż, aż racuchy będą złote z obu stron.
6. **Odsącz i podawaj**
   Odsącz racuchy na ręczniku papierowym i podawaj z cukrem pudrem albo dżemem.

Aktualizacja: listopad 2026 · © Vegezone

zeskanuj, otworzy się przepis