

RACUSZKI CYNAMONOWE

SKŁADNIKI:

- 3 szklanki mąki
- 4 łyżeczki mielonego cynamonu
- 2-2.5 łyżeczki cukru
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- 1 czubata łyżeczka soli
- 3/4 szklanki mleka
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju oraz olej do smażenia

Przygotuj litrowy pojemnik. Na dno wsyp warstwę mąki, potem cynamon, potem cukier, proszek do pieczenia i w końcu sól. Wstrząśnij słoikiem, aby składniki się wymieszały, a potem szczelnie zamknij (tę mąkę możesz przechowywać do 6 miesięcy). Zrób racuszki: wymieszaj mleko z jajkiem i olejem, dodaj 1,3 szklanki cynamonowej mąki i wymieszaj, ale niezbyt dokładnie - ciasto powinno mieć grudkowatą konsystencję. Patelnię posmaruj olejem, rozgrzej na średnim ogniu, łyżką lub chochelką nakładaj porcje ciasta, smaż z obu stron na brązowy kolor. Racuchy podawaj gorące, np. z lodami waniliowymi lub kisiellem wiśniowym.