

Drożdżowe racuchy

Drożdżowe racuchy – klasyk polskiej kuchni

Puszyste, złociste drożdżowe racuchy to prawdziwa uczta dla podniebienia. Przygotowanie tych tradycyjnych placuszków rozpoczyna się od rozrobienia drożdży w ciepłym mleku z odrobiną cukru. Po dodaniu łyżki mąki i odstawieniu do wyrośnięcia, masa nabiera odpowiedniej puszystości. Sekret idealnych racuchów tkwi w starannym utarciu żółtek z cukrem oraz osobnym ubiciu białek na sztywną pianę. Połączenie wszystkich składników i wyrobienie ciasta to kluczowy moment, który zadecyduje o konsystencji gotowych placuszków.

Dla kogo?

Drożdżowe racuchy to doskonała propozycja dla całej rodziny. Dzieci uwielbiają ich słodki smak, a dorośli docenią prostotę wykonania i możliwość powrotu do smaków dzieciństwa. To także świetna opcja dla osób poszukujących sycącego śniadania lub podwieczorku.

Na jaką okazję?

Racuchy sprawdzą się zarówno na codzienny posiłek, jak i podczas niedzielnego śniadania w gronie najbliższych. To również doskonały pomysł na szybki deser, gdy niespodziewanie pojawią się goście.

Czy wiesz, że?

Tradycyjne racuchy drożdżowe były kiedyś przygotowywane na zakwasie chlebowym. Współczesna wersja z drożdżami jest znacznie szybsza w przygotowaniu, ale zachowuje ten sam

wspaniały smak i aromat.

Dla urozmaicenia

Klasyczne racuchy posypane cukrem pudrem możesz wzbogacić o dodatki. Świetnie smakują z dodatkiem cynamonu, świeżych owoców, dżemu lub miodu. Możesz też dodać do ciasta starte jabłko lub rodzynki dla uzyskania bardziej wyrazistego smaku.