

Racuchy z jabłkami dla dzieci

Puszyste racuchy z jabłkami – klasyk polskiej kuchni

Racuchy z jabłkami to **prawdziwy skarb polskiej kuchni domowej**. Te puszyste placuszki drożdżowe z kawałkami soczystych jabłek to doskonały pomysł na słodki podwieczorek lub lekkie śniadanie. Przygotowanie jest proste – wystarczy połączyć podgrzane mleko z drożdżami, cukrem, jajkami i mąką, a następnie dodać pokrojone jabłka. Po krótkim odpoczynku ciasto jest gotowe do smażenia na rozgrzanym oleju. Złociste z wierzchu, mięciutkie w środku racuchy posypane cukrem pudrem zachwycą każdego!

Dla kogo?

Racuchy z jabłkami to *idealna propozycja dla dzieci*, które zwykle uwielbiają ich słodki smak i miękką konsystencję. To również świetny sposób na przemycenie owoców w diecie najmłodszych. Dzięki prostemu składowi bez zbędnych dodatków, racuchy są bezpiecznym wyborem nawet dla maluchów powyżej pierwszego roku życia.

Na jaką okazję?

Te pyszne placuszki sprawdzą się jako **ciepły podwieczorek w chłodne dni** lub jako szybkie śniadanie w weekend. To również doskonały pomysł na wykorzystanie nadmiaru jabłek jesienią. Racuchy świetnie smakują zarówno na ciepło, prosto z patelni, jak i na zimno, zabrane do szkoły lub pracy.

Czy wiesz, że?

Tradycyjne polskie racuchy wywodzą się z kuchni chłopskiej,

gdzie były sposobem na wykorzystanie sezonowych owoców. Nazwa „racuchy” pochodzi prawdopodobnie od staropolskiego słowa „racić” oznaczającego częstowanie, ugaszczanie.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić racuchy dodając do ciasta *cynamon, wanilię lub skórkę z cytryny*. Zamiast cukru pudru spróbuj podać je z miodem, syropem klonowym lub domowym sosem owocowym. Dla bardziej wyrazistego smaku możesz też dodać do ciasta garść rodzynek lub posiekanych orzechów.