



przepisy.pl

Racuchy dyniowe z serem i syropem klonowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia - 300 gramów
- mleko - 300 mililitrów
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 0.5 łyżek
- Goździki z Indonezji Knorr** - 3 sztuki
- mąka pszenna - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżek
- cukier - 2 łyżki
- twarożek - 1 opakowanie
- margaryna - 40 gramów
- cukier puder - 20 gramów
- syrop klonowy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Dynię pokrój w drobną kostkę i ugotuj w mleku z dodatkiem cynamonu i roztartych goździków.
2. Gdy będzie miękka, zmixuj całość. Powinno powstać niezbyt gęste puree.
3. Do puree z dyni dodaj jajo, mąkę, cukier, i proszek do pieczenia, wymieszaj i odstaw ciasto na 10 minut.
4. Na patelni rozpuść margarynę. Smaż małe racuchy na średnio rozgrzanym tłuszczu kilka minut z każdej strony. Placki powinny być chrupiące i złociste na zewnątrz i puszyste w środku.
5. Gotowe racuchy przełóż na talerz. Na każdym połóż po łyżce twarożku. Całość posyp cukrem pudrem i polej syropem klonowym. Podawaj natychmiast.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl