



# Racuchy na oliwie

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- sól - 1 szczypta
- cukier - 2 łyżki
- miód - 60 mililitrów
- mąka - 400 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- oliwa - 4 łyżki
- mięta - 6 sztuk
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- czekolada - 80 gramów
- maślanka - 350 mililitrów
- jajko roztrzepane - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z cukrem, proszkiem do pieczenia, sodą i solą.
2. Wlej jajko, maślankę i dwie łyżki oliwy. Całość wymieszaj na gładką masę, a następnie dodaj czekoladę.
3. Na średniej wielkości patelni rozgrzej pozostałe dwie łyżki oliwy.
4. Wlej 60 ml ciasta racuchowego na patelnię i smaż do czasu, gdy się zrumieni.
5. Odwróć racucha łopatką i zrumień z drugiej strony. Przełóż do nagrzanego piekarnika.
6. Powtarzaj te czynności z pozostałym ciastem, dolewając na patelnię oliwy. Przed podaniem polej racuchy miodem i udekoruj listkami mięty.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)