

Racuchy twarogowe

SKŁADNIKI:

- 125 g twarogu
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki cukru
- borówki
- olej do smażenia

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Twaróg wkładamy do miski i rozdrabniamy widelcem.
2. Dodajemy resztę składników (oprócz borówek) i mieszamy widelcem lub łyżką, aż składniki się połączą.
3. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.
4. Podajemy z borówkami.

