# Racuchy drożdżowe

4 porcje  2 min

## Składniki

- 500g mąki pszennej
- 50g świeżych drożdży
- 370ml mleka 3,2% ( w temp. pokojowej )
- 1 jajko ( w temp. pokojowej )
- 2 łyżki drobnego cukru
- szczypta soli

## Przygotowanie

1. Wszystkie składniki umieść w naczyniu głównym robota, wlej mleko i całość wymieszaj

   2 min + 7

2. Przełóż ciasto do innego naczynia, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na 2 godziny Racuchy smaż na głębokim oleju lub na maśle klarowanym Podawaj z ulubioną konfiturą