

# RACUCHY DYNIOWE

## Składniki:

- 100g dyni
- 200ml mleka kokosowego
- 100ml ciepłej wody
- 150g mąki
- 1 płaska łyżeczka drożdży instant
- szczypta soli
- szczypta imbiru
- oliwa z oliwek
- cukier puder do posypania



## Przygotowanie:

Dynię pokrój w kostkę, wrzuć do miski, dodaj szczyptę soli i zalej mlekiem kokosowym. Zblenduj dokładnie aż wszystkie kawałki dyni będą rozdrobnione. Na tym etapie masa może wyglądać, jakby mleko się zwarzyło, ale nie przejmuj się tym. Dodaj mąkę, drożdże, imbir i ciepłą wodę, a następnie zmiksuj dokładnie za pomocą miksera do uzyskania gładkiej masy. Odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 20 minut.

Rozgrzej na patelni odrobinę oliwy z oliwek i nakładaj po 1 łyżce ciasta. Smaż z obu stron na złoty kolor. Usmażone racuchy przekładaj na talerz wyłożony ręcznikiem kuchennym [wchłonie nadmiar tłuszczu] i posyp cukrem pudrem. Voila!

## Notatki:

