**ŚRODA- POMOC W GOSPODARSTWIE DOMOWYM**

**Witam was dziś waszym zadaniem będzie przygotowanie racuszków z jabłkami.**

**Strona z filmem instruktażowym kliknij lub wpisz niebieskie hasło w wyszukiwarkę i obejrzyj film.** <https://ciastkozercy.pl/racuchy-z-jablkami/>

**Składniki:**

1 szklanka mąki
2 łyżeczki cukru waniliowego
0,5 łyżeczki sody
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
3/4 szklanki mleka
1 jajko
2 jabłka

olej do smażenia

**Racuchy z jabłkami – jak to zrobić?**

**Krok I**

1.Pamiętajcie o higienie podczas przygotowywania posiłków oraz o poprawnym odmierzaniu składników możecie poprosić kogoś z rodziny by sprawdził ilości odmierzonych składników. Mąkę, cukier waniliowy, sodę, proszek do pieczenia wymieszać.

 **Krok II**

2.Dodaj mleko i jajko. Mieszamy drucianą trzepaczką aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Ciasto przypomina na tym etapie ciasto na naleśniki.

 **Krok III**

3. Jabłka obieramy i kroimy na cienkie, kilkumilimetrowe plasterki. Dodajemy do ciasta i mieszamy. Pamiętajcie o bezpiecznym posługiwaniu się nożem, obieraczką by nie uciąć palca.

 **Krok IV**

1. Racuchy smażymy na rozgrzanym oleju, 1-2 min. z każdej strony, aż zrobią się rumiane. 1 placuszek z 1 dużej łyżki ciasta z jabłkami kładziemy na patelnie. Pamiętajcie o bezpieczeństwie podczas smażenia poproście rodziców o pomoc lub wspólnie z mama lub babcia smażcie racuchy.

**Krok V**

6. Podajemy jeszcze ciepłe, posypane cukrem pudrem. Myślę że racuchy udały się. Życzę smacznego i pamiętajcie o robieniu zdjęć podczas pracy.