

Ananasy w cieście



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	170 gramów
mleko	140 mililitrów
jajka	2 sztuki
cukier puder	2 łyżki
cukier wanilinowy	1 łyżeczka
wiórki kokosowe	4 łyżki
proszek do pieczenia	0.5 łyżeczki
sól	1 szczypta
ananas świeży	1 sztuka
olej kokosowy	6 łyżek
cukier puder do posypania	2 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

- KROK 1 Ananasa obrać ze skóry, pokroić na plastry około 5-8mm, a z każdego plastra wykroić twardy środek (rdzeń).
- KROK 2 Mleko zmiksować z jajkami, szczyptą soli, wiórkami i cukrami. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i całość dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju kokosowego, plastry ananasa obtoczyć w cieście i smażyć na złoty kolor z obydwu stron. Gotowe ananasy w cieście posypać cukrem pudrem.