

Chrupiące jabłka w cieście aromatyzowane cynamonem



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłko	4 szt
sok z cytryny	1 szt
cynamon Prymat	1 łyżeczka
olej do smażenia	2 łyżki
mąka	200 g
mleko	1 szklanka
jajko	2 szt
rum	3 łyżki
cukier puder	1 łyżka
proszek do pieczenia	0,24 łyżeczki
sól	1 szczypta
woda gazowana	0,5 szklanki
cukier puder	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: mąka, mleko, woda mineralna gazowana, jajka, rum, cukier puder, proszek do pieczenia, sól. Jabłka umyć, obrać, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić w plastry o grubości ok.0,5 cm. Następnie skropić sokiem z cytryny, posypać cynamonem i cukrem waniliowym.

Przygotować ciasto: mąkę połączyć z mlekiem i pozostałymi składnikami, dokładnie wymieszać mikserem do uzyskania gęstego ciasta naleśnikowego.

Plastry jabłek zanurzyć w cieście i smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju. Złociste i chrupiące racuchy posypać cukrem pudrem.