

Doradca Smaku, odc. 52: Beignets z jabłkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jabłka	2 szt.
drożdże	
mąka	125 g
jajka	2 szt.
mleko	200 ml
olej	
Cynamon mielony Prymat	
cukier puder	
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy rozpuszczone w odrobinie wody drożdże. Mieszymy powoli i delikatnie. Następnie dodajemy żółtka z dwóch jajek. Mieszymy.
- KROK 2** Powoli dodajemy mleko i znów mieszymy aż masa na ciasto będzie gładka (ręcznie - ok. 5 minut).
- KROK 3** Do drugiej miseczki wlewamy oddzielone wcześniej od żółtek białka jajek. Dodajemy szczyptę soli i ubijamy na sztywną pianę. Tak ubite białka dodajemy do gładkiej masy i wszystko mieszymy.
- KROK 4** Następnie kroimy jabłka w średniej grubości plastry. Na patelni podgrzewamy olej.
- KROK 5** Każdy plaster jabłka obtaczamy w masie i układamy na patelni. Smażymy przez ok. 2-3 minuty. Po tym czasie placuszka zdejmujemy z patelni i układamy na talerzu wyłożonym papierowym ręcznikiem, żeby odsączyć tłuszcz.

KROK 6

Placuszki układamy na talerzu, dekorujemy listkiem mięty, a całość posypujemy cynamonem mielonym Prymat oraz cukrem pudrem.