

Jabłka w cieście



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

jajko	2 sztuki
mąka pszenna	1,5 szklanki
mleko	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Dodatkowo

jabłka
olej do smażenia
cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Jabłka obrać pokroić w plastry i wydrążyć środki.
- KROK 2** W misce wymieszać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać do niej szczyptę soli i żółtka jajek oraz mleko przy pomocy miksera wymieszać gładkie ciasto. Białka jajek ubić na sztywno i delikatnie połączyć z przygotowanym ciastem na koniec do ciasta dodać dodać płaską łyżeczkę cynamonu.
- KROK 3** Do przygotowanego ciasta włożyć plasterki jabłek
- KROK 4** i po zamoczeniu w cieście jabłka kłaść na rozgrzanym oleju, smażyć z dwóch stron na złoty kolor. Jabłka po usmażeniu odsączyć z nadmiaru tłuszczu i przed podaniem posypać cukrem pudrem.