

Jabłka w cieście naleśnikowym



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

jabłka	1 kg
woda	1 szklanka
mleko	2 szklanki
mąki	300 g
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
jaja	3 szt
olej	do smażenia
cukier puder	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z mąki, cukru, jajek, mleka i wody wyrabiamy ciasto na naleśniki (ciasto powinno być bardziej gęste niż na zwykłe naleśniki).
2. Jabłka obieramy i wydrążamy gniazda nasienne. Kroimy w krążki.
3. Pokrojone jabłka zatapiamy w cieście.
4. Układamy na rozgrzany tłuszcz smażymy na złoty kolor. Wykładamy na papier kuchenny, by odsączyć je z tłuszczu. Posypujemy cukrem pudrem.