

Jabłuszkowe krążki



MISIABE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	5 sztuk
mąka	1.5 szklanki
woda	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	2 sztuki
wiórki kokosowe	5 łyżek
cukier	2 łyżki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, pokroić w krążki, grubości około 1 cm, usunąć środki z pestkami. Oprószyć cukrem. Ubić pianę z białek. Żółtka ubić z wodą, wiórkami kokosowymi, mąką i proszkiem do pieczenia. Dodać pianę i delikatnie wymieszać. Jabłka maczać w cieście i smażyć na gorącym tłuszczu do zrumienienia. Odsączyć na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu. Najlepiej smakują na ciepło. Smacznego!!!