

Deser z jabłek



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	4 sztuki
sok z cytryny	4 łyżki
rum	4 łyżki
cynamon	1 łyżeczka
cukier puder	4 łyżki
mąka	20 dag
jajko	2 sztuki
półśłodkie białe wino	160 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać pokroić w krążki wydrążyć gniazda nasienne. Skropić cytryną, posypać cynamonem, cukrem i polać rumem, odstawić. Mąkę wymieszać z winem, dodać żółtka. Z białek ubić pianę dodać do ciasta, wymieszać. Dodać cukier puder i sól. Jabłka zanurzyć w cieście i kłaść na rozgrzany olej. Jabłka smażyć z dwóch stron. Usmażone posypać cukrem pudrem. Smacznego.