

Jabłka w cieście kokosowo-cynamonowym



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	3 szt.
mleko	1 szkl.
mąka pszenna	1,5 szkl.
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	2 szczypta
cukier	2 łyżki
cynamon	2 łyżeczki
wiórki kokosowe	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka roztrzepać z mlekiem. Dodać mąkę z proszkiem. Zmiksować na jednolite, gładkie ciasto. Jabłka obrać, wykroić gniazda nasienne, pokroić na grube plastry. Każdy z jabłkowych plastrów obtaczać w cynamonie wymieszanym z cukrem, po czym zanurzać w cieście naleśnikowym, a potem panierować w kokosie. Na patelni rozgrzać olej, smażyć na nim jabłuszka w cieście. Uważać, bo szybko się przypala. Zalecam smażenie na małym ogniu. Osączać z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.