

MORELE W CIEŚCI PIWNYM



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

morele bez pestek	50 dkg
mąka	1 szkl
jajko	2 szt
piwo	3,4 szkl
cukier puder	7 łyż
rum	1 łyż

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Make zmiksuj z jajkami i 3 łyż cukru pudru i piwem. Połączyć ze szczyptą soli oraz łyżką oleju. Odstaw ciasto na 1 godz. Morele wypestkuj i skrop rumem i posyp cukrem. Ostaw je na 1 godz. PO tym czasie zanurzaj owoce w cieście i smaz na mocno rozgrzanym oleju na złoty kolor