

jabłka w cieście



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jabłka	4-5
jajko	2
sok z cytryny	1/2
mąka	1,5 szklanki
woda gazowana	1 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cynamon	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać ze skórki i pokroić na plasterki następnie delikatnie wydrążyć środek tak aby powstała dziurka. Jabłka skropić sokiem i oprószyć cynamonem. Jajka połączyć mąką, wodą i proszkiem do pieczenia. Ciasto ma być gęstsze niż na naleśniki. Owoce zanurzać w cieście i smażyć na patelni na złoty kolor. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.