

Budyniowe placuszki waniliowe z jabłkiem



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 sztuki
sól	1 szczypta
budyń waniliowy	1 opakowanie
mąka tortowa	1.5 szklanki
cukier wanilinowy	1 opakowanie
cukier	1 łyżka
mleko 3,2%	0.5 litra
jabłka antonówki	3 sztuki
olej rzepakowy	1 litr
cukier puder	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

- KROK 1 Białka ubić mikserem ze szczyptą soli na bardzo sztywno, wsypać budyń, cukier wanilinowy, cukier, mąkę, wlać mleko i mikserem połączyć składniki.
- KROK 2 Obrane jabłka pokroić w cieniutkie plasterki, wsypać do ciasta i łyżką wymieszać.
- KROK 3 Na bardzo gorącym oleju smażyć nie duże porcje placuszków na złocisto z każdej strony, odkładać na ręcznik papierowy a potem na talerz.
- KROK 4 Placuszki przed podaniem posypać pudrem cukrem.