

Jabłka w cieście naleśnikowym



Autor: **Erjot**

Przepisów: **606** Ocena: **4804**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mąka pszenna 0,5 szklanki
- mleko 0,5 szklanki
- proszek do pieczenia 0,5 łyżeczki
- jajko 1 szt
- cukier 1 łyżka
- jabłko 2 szt
- olej do smażenia
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, dodajemy cukier, wlewamy mleko i wbijamy jajko. Wszystko razem mieszamy mikserem a gdy składniki dokładnie się połączą ciasto odstawiamy.

Jabłka obieramy, kroimy na plastry i z każdego plastra usuwamy gniazdo nasienne - możemy wykroić ostrym nożem lub "przyrządem" do wycinania dziurek w ciastkach.

Na patelni rozgrzewamy olej. Plastry jabłek zanurzamy w cieście naleśnikowym i smażymy na rumiano z obu stron na rozgrzanym tłuszczu.



- 2 Zrumienione "placuszki" odkładamy na ręcznik papierowy by odsączyć nadmiar tłuszczu a następnie oprószamy cukrem pudrem.
Najlepiej smakują na ciepło ale zimne też są smaczne:)



Twoje notatki do przepisu: