

---

# Jabłka smaźone w cieście

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1238 razy.

30 dag jabłek

Ciasto:

25 dag mąki

1 szklanka wody

2 żółtka

2 łyżki oleju

2 białka (piana)

sól

ok. 7 dag tłuszczu do smażenia

5 dag cukru waniliowego

Jabłka opłukać , obrać , wydrążyć łyżeczką gniazda nasienne, pokrajać na grube krążki. Do mąki wlać wodę, dodać żółtka, olej, sól; ciasto starannie wyrabiać drewnianą łyżką. Gdy masa jest już dobrze wyrobiona, ciasto wymieszać z ubitą pianą. Rozgrzać tłuszcz. Każdy krążek jabłka wbić na widelec, zanurzyć w cieście, wyjąć , a gdy trochę ocieknie, smażyć powoli, rumieniąc z obu stron. Po usmażeniu wyjąć szpikulcem, wyłożyć na talerz. Póki gorące posypać cukrem z wanilią i zaraz podawać , aby ciasto nie zwilgotniało od pary wydzielającej się z jabłek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD