



przepisy.pl

Apple Fritters - smażone krążki jabłek

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jabłko - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- cynamon - 1 łyżka
- cukier puder - 0.25 szklanek
- roztopione masło - 2 łyżki
- woda - 500 mililitrów
- białka z jaj - 2 sztuki
- cukier - 5 łyżek
- mąka - 250 gramów
- olej - 500 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Do mąki dodaj 2 łyżki cukru, sól oraz stopione masło.
2. Mieszaj i stopniowo dolewaj ciepłą wodę do momentu, gdy powstanie ciasto o konsystencji naleśnikowego. Odstaw na 2 godziny.
3. Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój je na krążki. Posyp 3 łyżkami cukru i odstaw.
4. Białka ubij na sztywną pianę i dodaj do ciasta. Wszystko wymieszaj.
5. Obtaczaj w cieście jabłka, po czym wrzucaj na gorący tłuszcz i smaż na złoto.
6. Jabłka odsącz i posyp cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem. Podawaj na ciepło.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl