



# Jabłka w cieście

przepisy.pl



20 minut



6 osób



Trudne

## Składniki:

- Carte d'Or Caffè Latte** - 420 gramów
- jabłko - 4 sztuki
- mąka - 150 gramów
- woda gazowana - 225 mililitrów
- drożdże instant - 0.75 łyżeczek
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- olej arachidowy - 750 mililitrów
- cukier puder - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować ciasto należy wymieszać w misce mąkę, cukier i sól. Drożdże rozrobić z wodą i powoli dolewać do suchych składników, mieszając aż ciasto będzie gładkie. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia na 1-1 ½ godziny aż ciasto nabierze piennej i lekkiej konsystencji.
2. Jabłka obrać, wydrążyć i pokroić w plastry o grubości około 1-1 ½ cm. Olej rozgrzać do temperatury 180c, plastry jabłek najpierw obtoczyć w mące, następnie zanurzyć w cieście, strząsnąć nadmiar ciasta, smażyć aż staną się złote i chrupiące. W połowie czasu smażenia odwrócić na drugą stronę odsączyć na papierze kuchennym.
3. Oprószyć cukrem pudrem, natychmiast podawać porcje deseru składające się z około 3 plasterków jabłka i kulki lodów.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)