

Jabłka w cieście

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

pyszny deser

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- duże jabłka - 4 szt.
- mąka pszenna - 200 g
- mąka ziemniaczana - 100 g
- oliwa - 5 łyżka(i)
- kieliszek rumu - 1 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- cukier - 50 szt.

Przydatne akcesoria:

łyżka drewniana, głębokie naczynie żaroodporne

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę pszenną połączyć z ziemniaczaną, dodać oliwę, rum, proszek do pieczenia i tyle letniej wody, aby powstało gęste ciasto. wyrobić starannie drewnianą łyżką. Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne i pokrajać na grube krążki. W głębokim naczyniu rozgrzać oliwę około 3 szklanek. Krążki jabłek nabić na widelec, zanurzać w cieści (ciasto powinno obtoczyć owoc) i smażyć na gorącym oleju. Gdy zrumienią się na złoty kolor, wyjmować łyżką cedzakową.

Jak podawać?

podawać suto posypane cukrem