Jabłka w cieście

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 minut
Liczba porcji: 4
Czas pieczenia: 1 h

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać 250 g mleka, włożyć 4 jajka, 300 g mąki, 20 g cukru waniliowego, łyżeczkę proszku do pieczenia, szczyptę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Miksować – czas 20 sekund, prędkość 6.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, przelać ciasto do innego naczynia.
3. Na patelni rozgrzać olej, Jabłka zanurzać w cieście i smażyć z każdej strony na złoty kolor. Usmażone jabłka odsączyć z nadmiaru tłuszczu za pomocą papierowego ręcznika. Podawać posypane cukrem pudrem.