

Jabłkowe z dziurką

Autor: **anetka73**Przepisów: **15** Ocena: **151**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- jabłka, 1 kg
- mąka, 20 dag
- mleko, szklanka
- jajko
- proszek do pieczenia, 1/2 łyżeczka
- cukier waniliowy, 1
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski, dodać cukier waniliowy i proszek, wbić jajko, wlać mleko. Całość zmiksować na gładkie ciasto.
- 2 Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić w plastry. Plastry jabłek moczyć w cieście, wkładać na rozgrzany olej, smażyć z obu stron na rumiano.

Twoje notatki do przepisu: