

Jabłka w cieście

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Jabłka w cieście

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 12 cienkich plasterków jabłka, 5 łyżek cukru, 2 łyżki śliwownicy -
- 1 i 1/2 szklanki mąki, 1/2 łyżeczki soli, -
- 1 jajo, 1 szklanka mleka, 2 łyżki stopionego masła -
- masło do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Plasterki jabłka posypać 4 łyżkami cukru i pokropić alkoholem, odstawić. Mąkę, sól i proszek do pieczenia przesiać do miski, dodać łyżkę cukru. Jaja roztrzepać z mlekiem i stopionym masłem, ubijając jaja powoli wsypywać mąkę, ubić na jednolite ciasto. Masło rozgrzać na patelni, wlać 1 łyżkę ciasta, natychmiast położyć plasterk jabłka na cieście, połączyć ciastem, postępować tak dalej.

Smażyć do zrumienienia z jednej i drugiej strony. Podawać placuszki posypane cukrem pudrem z wanilią

