



Hozzávalók:

1 tojás, 5 evőkanál finomliszt, csipetnyi só,
1,5 dl tej, 4 közepes nagyságú alma

a sütéshez:

kb. 1 dl olaj

a tálaláshoz:

fahéjas porcukor

1. A tojást a liszttel, a sóval és a tejjel simára keverjük.
2. Az almákat megmossuk, meghámozzuk, magházukat kifúrjuk, a gyümölcsöt mindkét végét vékonyan levágva, 4-4 kisujnyi vastag karikára vágjuk.
3. A sűrű tésztába forgatjuk, bő (ujnyi) forró olajban oldalanként kb. 1,5 percig sütjük. Papírtörőre szedve lecsöpögtetjük.
4. Melegen, fahéjas porcukorral behintve tálaljuk, de kínálhatjuk csokoládé- vagy vaníliaöntettel is.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 236 kcal