




Jabłka w cieście korzennym

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

banan dojrzały - 1 szt.
maślanek - 1 szklanka
mąka tortowa - 1 szklanka
jajko - 1 szt.
cukier - 1 łyżka
przyprawa do pierników - 2 łyżeczka

proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
sól - - szczypta
olej do smażenia - - trochę
jabłka - 3-4 szt.
cynamon mielony, cukier puder - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i przyprawą do pierników.

KROK 2: Banana obrać ze skórki, włożyć do miski, rozgnieść widelcem. Wlać maślanek, dodać jajko, szczyptę soli i cukier, zmiksować. Następnie wsypać mąkę z przyprawą i proszkiem do pieczenia, wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta (ciasto powinno mieć konsystencję taką jak na racuchy). Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na 1 cm plastry. Zanurzać w cieście i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

KROK 3: Podawać oprószone cukrem pudrem

i cynamonem.