




Krążki jabłkowe w cieście migdałowym

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

ciasto: -
jajka - 2 szt.
mąka pszenna - 1,5 szklanka
woda gazowana - 100 ml
mleko - 100 ml
sól - - szczypta
cukier - 1 łyżeczka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
płatki migdałów - 5 łyżka
olej do głębokiego smażenia - -
trochę
dodatkowo: -
jabłka - 4 szt.
cynamon lub cukier puder do
oprószenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować krążki z jabłek:

Jabłka obieramy w całości. Gniazda nasienne usuwamy (wydrążamy łyżeczką). Następnie kroimy w krążki o grubości do 1,5 cm.

Ciasto:

Białka jajek ubijamy ze szczyptą soli na sztywną masę, następnie żółtka miksujemy z cukrem, mąką, mlekiem, wodą mineralną gazowaną oraz proszkiem do pieczenia. Całość miksujemy na gładką, jednolitą masę. Ciasto ma mieć konsystencję gęstej śmietany. Ciasto połączyć z ubitą na sztywno pianą z białek oraz z płatkami migdałów. Krążki jabłek zamaczać w cieście i smażyć w głębokim oleju z obu stron na złoty kolor.

Po usmażeniu obsypać cynamonem lub cukrem pudrem.