

Ananas v mandlovém těstíčku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- ananas 1 ks
- **Na těstíčko**
- minerálka 1.25 dl
- hladká mouka 90 g
- mandlové lupínky 30 g
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Ananas oloupeme, omyjeme, nakrájíme na 8 koleček a osušíme papírovými utěrkami
2. Hladkou mouku promícháme se solí, vešleháme žloutek s minerálkou a připravíme těstíčko husté tak, aby drželo na ovoci
3. Těstíčko necháme 30 minut odpočinout a potom vmícháme mandlové lupínky
4. Plátky ananasu namáčíme do těstíčka a smažíme ve středně rozehřátém oleji dozlatova, pak osušíme v papírových utěrkách a ihned podáváme.