Jablečné kroužky v pivním těstíčku

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 180 g
- Pivo světlé 250 ml
- Sůl 1 špetka
- Jablka 5 ks
- Rostlinný olej 1 ks
- Cukr 4 lžíce
- Skořice 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme, oddělíme bílky a žloutky. Mouku, pivo, žloutky a sůl dáme do mísy a metlou umícháme do hladkého těstíčka. Necháme zhruba 15 minut stát.
Jablka oloupeme a vypíchneme jádřince. Plody nakrájíme na plátky silné asi 1 cm. Bílky ušleháme dotuha a opatrně vmícháme do těsta.
Olej ve fritéze rozehřejeme na 180 °C. Jablečné kroužky namáčíme v pivním těstíčku a postupně smažíme v rozehřátém oleji dozlatova.
Moučník necháme okapat na papírových ubrouscích a udržujeme ho teplý. Cukr smícháme se skořicí a jablečné kroužky v něm před podáváním obalíme.
Tip: Moučník nejlépe chutná z lehce navinulých jablek.