

Bundás alma

Hozzávalók a tésztához :

- 150ml növényi tej
- 1 púpozott evőkanál kristálycukor
- 100g Mester Palacsinta liszt
- 1 db tojás

Almához:

- 2db alma
- 40g Mester palacsintaliszt

Tésztához valókat habverővel alaposan összekeverjük a lisztet a tejjel , cukorral és a tojással. Az almákat meghámozzuk és 1cm vastag szeletekre vágjuk. Beleforgatjuk a lisztbe az alma szeleteket.

Utána a palacsinta tésztába mártjuk és forró olajba tesszük.. Közepesenél kicsit alacsonyabb lángon megsütjük 8-10 percig . (Olaj nagyon fröcsöghet).

A megsült almákat papírtörlőre szedjük, hogy lecsöpögjön a maradék zsiradék.

Utána fahéjas porcukorszórással fogyasztjuk!