

Receta de Manzanas Fritas Con Miel

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s los seguidores de este Blog de Recetas y en especial de la Página de Restauración Talavera, agradeceremos a todos los que nos seguís diariamente y nos apoyáis con vuestros " Me Gusta", esto nos anima a seguir trabajando para complaceros a tod@s. Para este fin de semana os dejo esta rica receta que seguro os encantará, Manzanas Fritas con Miel.

Ingredientes

- Manzanas Reineta (dos o tres)
- Harina de trigo (unos 200grs.)
- Maizena (50grs.)
- Aceite de oliva (una cucharada)
- Levadura (medio sobre)
- Huevo (uno)
- Agua (un vaso aprox.)
- Miel
- Aceite para freír

Modo de Preparación

1. En un bol, poner la harina, la maizena y la levadura y mezclarlas bien
2. Agregar la cucharada de aceite, una yema de huevo y el vaso de agua
3. Batir bien toda la mezcla y añadir la clara del huevo a punto de nieve
4. Pelar las manzanas y partirlas en rodajas, quitando las pepitas
5. Rebozar las rodajas de manzana en la mezcla batida e ir freiendo en abundante aceite bien caliente
6. Antes de servir las, rociarlas con miel o un poco de azúcar