

ANNEAUX DE POMME CUITS AU FOUR

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 2 Pink Ladys
- un peu de jus de citron
- 1 pincée de sucre en poudre
- 1 pincée de cannelle

PÂTE

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 œufs

POUR LA CUISSON

- 200 ml d'huile

Haiyad Abdullahi



HEUREUSEMENT

IL Y A



PRÉPARATION, ENV. 30 MIN

1. Verser la farine dans le saladier, ajouter le sel, le lait et l'œuf et bien mélanger pour obtenir une pâte épaisse.
2. Éplucher les Pink Ladys, retirer le cœur, les couper en rondelles épaisses et les arroser de jus de citron.
3. Faire chauffer l'huile dans la poêle.
4. Tremper les anneaux de pomme dans la pâte. Mettre ensuite les anneaux de pomme dans la poêle et les faire dorer.
5. Laisser égoutter les anneaux de pomme sur du papier absorbant et, pour finir, les saupoudrer de sucre glace et de cannelle.