

هناكل إيه النهارده : كرات التفاح بالقرفة



الأحد 12 مارس 2017 10:03 م

المقادير

- زيت للتحمير
- 1 1/2 كوب دقيق متعدد الأغراض
- 1 ملعقة كبيرة سكر ابيض
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 2/3 كوب لبن
- 2 بيضة مخفوقة
- 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 3 كوب تفاح مقشر ، مقطع
- 1 كوب سكر قرفة

طريقة التحضير

في بولة كبيرة الحجم ضعي الدقيق و السكر و البيكنج بودر و الملح و قلبي جيدا
اضيفي اللبن و البيض و الزيت النباتي و التفاح على مزيج الدقيق و قلبي حتى تمام الإختلاط
في مقلاة كبيرة على نار عالية ضعي الزيت يسخن
قومي بتشكيل مزيج التفاح و الدقيق على شكل كرات ثم ضعها في الزيت الساخن
ارفعي كرات التفاح من الزيت ثم ضعها على مناديل ورقية حتي تصفى من الزيت
ضعي كرات التفاح في سكر القرفة ثم قدميها