

www.detkityumen.ru

Жареные ананасы



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Свежий ананас (подойдет и недозрелый, как водится в наших магазинах)

1 стакан муки

1 яйцо,

1 ст.л. сахара

сода на кончике ножа

1/4ст молока

Приготовление:

Ананас очистить, удалить сердцевину и нарезать кольцами. Кольца промокнуть салфеткой

Приготовить кляр - ингредиенты для него перемешать с помощью миксера/блендера.

Кольца ананаса обмакнуть в жидкое тесто и опустить в растительное масло без запаха

Готовые кусочки, поджаренные до золотистой корочки, вынимаем шумовкой и тут же посыпаем корицей и сахарной пудрой

Такие ананасы хороши и с кофе, и с чаем, есть их вкуснее теплыми.

если нет ананасов, то же самое можно сделать со сладким яблоком. Не забудьте очистить его от семян, кожицы и перегородок. Дольки яблок перед жаркой лучше подержать пару минут в кипятке, чтобы они стали мягкими

07.02.2014

[Л@йм](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/29/