

DONAS DE MANZANA

INGREDIENTES:

5 manzanas medianas

1 huevo

2/3 taza de leche

1 cdta de sal

1 taza de harina

2 cdas de azucar

1 cdta de rexal

Pizca de sal

¼ taza de azucar

1 cdta de canela

PROCEDIMIENTO:

Bate el huevo, aceite y leche en un recipiente pequeño. En otro recipiente mezcla la harina, azucar, polvo para hornear y sal y lo combinamos bien.

Para las manzanas pelalas y quitales el centro sin PARTIRLA

Una vez que ya estan peladas y descorazonadas partelas de lado para cortarlas en circulos de una manzana salen alrededor de 6-7 rebanadas .

En una pequeña ollita pones a calentar aceite . solo a que cubra la manzana.

Y una vez listo el aceite, mete una rebanada de la manzana a la mezcla escurre el exceso pero sin quitarle todo a la manzana

Y la pongo a freir . despues ponlas en un plato con servilletas para absorber el exceso de grasa.

Despues en otro recipiente mezcla el ¼ taza de azucar y la cdta de canela y mezcla bien para que despues de que las donas esten listas y las hayas dejado escurrir un poco la grasa las pases por la mezcla del azucar y listo.

NOTA:

Estas no se congelan

Estas saben super ricas si se comen en el momento, no saben igual si las comes despues.

Listas cometelas y disfrutalas!!!!

