

Friterade äppelringar

5 portioner 20 minuter

Ingredienser

3 äpplen

2dl vetemjöl

1msk bakpulver

1 1/2dl vatten

1tsk kanel

2tsk florsocker

Olja

Gör såhär

Skär äpplena i runda skivor och stansa ur kärnhuset från mitten.

Blanda samman samtliga ingredienser till frityrsmeten och doppa äppleskivorna i smeten.

Hetta upp oljan till cirka 180 grader och fritera äpplena tills dess att de fått fin färg.

Ta upp med hålslev och låt rinna av på hushållspapper.

Servera med vaniljglass.

