



AROS DE MANZANA CON CANELA Y AZÚCAR

Ingredientes:

- 1 taza de harina de hot cakes
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 pieza de huevo
- ½ taza de leche entera
- ¼ taza de agua mineral
- 2 piezas de manzana amarilla
- 1 taza de aceite vegetal
- 100 g de azúcar
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 cortador para galletas circular

Procedimiento:

1. En un tazón mezcla la harina de hot cakes con el polvo para hornear el huevo, la leche y el agua mineral. Incorpora perfectamente y reserva.
2. Con ayuda de un descorazonador, retira el corazón de las manzanas y córtalas en aros. Posteriormente con el cortador forma aros más delgados.
3. Calienta el aceite sobre una sartén.
4. Sumerge los aros de manzana en la preparación de la harina y a continuación fríelos en el aceite por ambos lados hasta que tomen un color dorado. Coloca sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
5. Combina el azúcar con la canela en un tazón y espolvorea los aros de manzana.
6. Sirve y presenta.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6