

Creador: karmela **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

pelar la manzana y cortarla en rodajas vaciar el centro y pasarla por harina y huevo y freir en aceite y escurrir en papel de cocina y rebozarlas en azucar y adornar con sirope

Ingredientes para 1 persona :

- 1 manzana
- - Huevo para rebozar
- Harina para rebozar
- .- 3 Cucharadas de azúcar de vainilla.
- -Aceite de oliva
- Sirope (el sabor que queráis)

Preparación:

Paso 1

la suelo adornar con guindas en almibar pero no tenia