



Fretoure - Friteeratut omenat

Aineet: noin 3 dl ale-olutta
1 rkl kuivahiivaa
2,5 dl jauhoja
4 omenaa
0,5 tl suolaa
öljyä paistamiseen
2 munan keltuaista

Valmistus: Sekoita jauhot ja kuivahiiva. Lämmitä olut noin 40 asteiseksi (katso tarkemmat lämpötilaohjeet kuivahiivapaketestista!). Sekoita jauhot olueen, lisää keltuaiset ja suola. Sekoita taikina tasaiseksi ja peitä kulho ja anna taikinan kohota noin tunti. Taikinan pitäisi paisua noin kaksinkertaiseksi. Kuori omenat, poista siemenkodat ja leikkaa sopiviksi palasiksi. Pudota omenapalaset taikinakulhoon ja katso että taikina peittää palaset kunnolla. Kuumenna öljy ja uppopaista omenat. Laita friteeratut omenat talouspaperin päälle valumaan. Ripottele sokeria pinnalle ennen tarjoilua.

www.superkokki.com