



<https://www.mepillasquisando.com>



POSTRE DE MANZANA PROVENZAL

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- MANZANAS.**— Se escogen cuatro manzanas reinetas, se pelan y se parten en ronchas delgadas, procurando que el corazón quede siempre en el centro. (Según gráfico.)
- HUEVO.**— En un plato sopero se echa un huevo fresco, batiéndolo bien.
- AGUA.**— Se añade al huevo seis cucharadas de agua fría.
- HARINA.**— A continuación se añade al huevo y al agua seis cucharadas rasas de harina. Se mezcla y se bate bien todo ello con un tenedor, hasta que quede una crema algo espesa y sin grumos. Seguidamente se echan todas las ronchas de manzana en el plato sopero donde tenemos la crema, procurando que queden bien empapadas.
- SARTEN.**— Se vierte en una sartén un cuarto litro de aceite, dejándolo calentar. Una vez muy CALIENTE el aceite, se frien de seis en seis las ronchas de manzana hasta que se DOREN BIEN. Se repetirá esta operación hasta la total terminación de las ronchas.
- ESCURRIDOR.**— Con un tenedor se van retirando las ronchas ya fritas y se van colocando en un escurridor.
- PRESENTACION.**— Cuando estén escurridas, se colocan en una fuente cubierta con blonda de papel. Se espolvorean con abundante azúcar y se sirve en caliente.



<https://www.mepillasquisando.com>