

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:51
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/manzanas-marinadas-en-ron.html>

Manzanas marinadas en ron

INGREDIENTES

- 6 manzanas grandes
- 2 huevos
- 250 gramos de harina
- 1 litro de leche
- 1 vaso de ron
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de azúcar
- azúcar y canela para espolvorear

PREPARACIÓN

Lavar y pelar las manzanas y sacar con un cuchillo afilado el corazón con las semillas.

Cortar las manzanas en anillas gorditas y marinarlas durante dos horas en ron con una cucharada de azúcar durante unas dos horas dándoles la vuelta de vez en cuando.

Mezclar la harina con los huevos, la leche y la sal hasta obtener una masa como la de los crepes.

Mojar las anillas de manzana en la masa y freírlas en aceite muy caliente.

Espolvorear con azúcar y un poco de canela y servir calientes.