Jablečné lívanečky

Ingredience:

300g polohrubé mouky
1 necelý balíček prášku do pečiva
120 g práškového cukru
Asi 4 dl mléka
3 vejce
750g oloupaných a nahrubo nastrouhaných jablek
Skořicový a práškový cukr na posypání /obalení/

Postup:

V mléce nejprve rozmícháme cukr a žloutky, pak přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, z bílků ušlehaný tuhý sníh a nakonec vmícháme jablka. Těsto lžící klademe do rozpáleného oleje v lívanečníku a po obou stranách usmažíme. Nakonec obalujeme ve skořicovém cukru smíchaném s moučkou.