

Φριτάτα Μήλου



Μμμμ φριτάτα μήλου. Μια τόσο γευστική συνταγή που δεν μπορεί να αφήσει κανέναν ασυγκίνητο. Εμπιστέψου αυτή τη συνταγή σε ένα δείπνο με φίλους , για να το προσφέρεις σε καλεσμένους ή ακόμη και για το απολαύσεις με τα παιδιά. Εξαιρετικό αποτέλεσμα σε σύντομο χρόνο. Πάμε να δούμε πως.

Υλικά:

- 1 μήλο KIKU
- 1 αυγό
- 3 κουταλιές αλεύρι Αφοί Κεραμάρη MANNA
- 1/4 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων SALTIC
- 1 κουταλιά άχνη ζάχαρη
- 4 κουταλιές ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

Ανάβουμε το μάτι με το αντικολητικό τηγάνι και βάζουμε λίγο λάδι. Τρίβουμε το μήλο και ρίχνουμε και ένα αυγό. Προσθέτουμε μια κουταλιά άχνη ζάχαρη και προσθέτουμε και το αλεύρι. Ανακατεύουμε το μείγμα και το βάζουμε στο τηγάνι σαν να ήταν τηγανίτες. Τηγανίζουμε και σερβίρουμε.

Δες την εκτέλεση και σε βίντεο:







ΤΑΞΙΔΙ
ΤΕΥΣΕΙΣ