

# Aros de manzana



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 24

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/aros-de-manzana>

## Preparación

Batir la clara de huevo hasta que esté espumosa. Agregar el agua y la vainilla. A continuación, mezcle la harina y la sal. Cortar las manzanas en rodajas gruesas. Utilizando diferentes cortadores para hacer un círculo en el medio. Caliente el aceite a 190°C. Precaliente el horno a 205°C. Pase los anillos de manzana en la mezcla y luego colocarlos en el aceite. Deje freír y gire con frecuencia. Retirar del aceite cuando estén doradas y colocar en una toalla de papel. Espolvorear con canela y azúcar. Transfiera los anillos a una rejilla y colocar la rejilla en una bandeja para hornear. Coloque en el horno durante 5-10 minutos o hasta que los anillos estén crujientes. Forme un glaseado con los ingredientes y rocíe sobre los anillos calientes.

## Ingredientes

- 1 Clara de huevo grande
- 1 taza/s Agua
- 1 cucharada/s Vainilla
- 1 taza/s Harina
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 6 Manzanas grandes peladas
- 1 poco Aceite de colza para freír
- 1 poco Canela
- 1 poco Azúcar
- Para el glaseado: 4 cucharada/s Manteca derretida
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1 cucharada/s Canela
- 2 cucharada/s Leche
- 1 - 1-1/2 taza/s Azúcar impalpable

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

