

Яблочные оладушки



На 100 грамм:
Калорийность: **81.07 ккал.**
Белки: **2.29 г.**
Жиры: **3.93 г.**
Углеводы: **8.29 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/yablochnye-oladushki/>

Ингредиенты:

- крупные яблоки - 3-4 шт
- сахар - по вкусу
- ванилин - по вкусу
- сода - на кончике ножа
- яйцо - 2 шт
- соль - щепотка
- масло растительное 1ст ложка

Приготовление:

Яблоки моем.

Срезаем шкуру и натираем на крупной терке или в блендере. Смешиваем с сахаром и яйцами. Далее добавляем ванилин, сах.зам и соду с мукой.

Муку необходимо добавлять постепенно, доводя тесто до консистенции густой сметаны. Сковородку разогреваем, но не слишком сильно. Оладьи не должны подгорать и должны хорошо пропекаться.

Жарим на сливочном или растительном масле небольшие оладьи.

Подаются горячие яблочные оладушки с медом.