



## Mela con Anello

Halkalı Elma



3 mele  
1 bicchiere di farina  
1 uova  
Mezzo bicchiere di latte  
1 cucchiaino di lievito polverante  
Mezzo cucchiaino di sale  
1 cucchiaio d'olio vegetale  
2 cucchiaini di miele  
Olio per friggere

# Prima si prepara l'impasto di coperta. Per questo si mettono in una ciotola profonda uova, latte, farina, sale, lievito polverante, 1 cucchiaio d'olio vegetale si mischiano bene .

# Si avra impasto perfetto poi si coperta la sopra . si riposa per 20 minuti.

# In questo momento si sbucciano le mele, si fanno uscire i semi e in mezzo delle mele diventano buco. Quando le mele si fettano in mezzi rimangono buchi.

# Le mele annelle si fanno mettere dentro dell'impasto preparato. (si attenda che l'impasto non si chiuda i buchi delle mele)

# Si friggono nell'olio caldo finché arrossiscono tutte e due parti.

# Dopo freddati sopra si mette miele e servirsi.

**Nota:** Mela con anello si può addolcire con usare le altre marmellate per il posto di miele.