Appelflappen van oma

Wat heb je nodig

4 appels
100 gram zelfrijzend bakmeel
15 gram suiker
150 ml melk
1 citroen
1 ei
1 snufje zout

Frituurpan met zonnebloemolie

Pers de citroen uit.
Boor de klokhuizen uit de appels.

Schil de appels.
Snijd de appels in schijven van 1 cm dik.

Leg de appelschijven in een schaal.
Sprenkel er 6 eetlepels citroensap over.
Strooi de suiker erover.
Laat het 15 minuten intrekken.

Doe het zelfrijzend bakmeel in een beslagkom.
Breek het ei in een kopje en doe het ook in de beslagkom.
Roer vanuit het midden het ei door het bakmeel.

Schenk al roerende de melk erbij.
Roer de melk er doorheen.
Klop met een garde tot een glad beslag en laat het 15 minuten rusten.
Verwarm de olie in de frituurpan tot 180 graden.

Haal een appelschijf door het beslag.
Laat de appelschijf even uitdruppen boeven de beslagkom.
Laat de appelschijf voorzichtig in de hete olie glijden.
Bak er niet meer dan 4 tegelijk.

Bak de appelschijven 2 minuten.
Draai ze dan om en bak ze nog 1 minuut.
Schep de appelschijven met een schuimspaan uit de pan.
Laat de appelflappen op een bord met keukenpapier uitlekken.