



Υπάρχουν σίγουρα φορές που έχετε κάθε καλή θέληση να κάνετε ένα γλυκό, αλλά δεν έχετε διάθεση να μπλέξετε με φούρνο, βουτυρωμένα ταψάκια και ...πολλές κινήσεις.

Η γνωστότερη μέθοδος για εύκολα γλυκά είναι στο ...τηγάνι. Μια από αυτές τις συνταγές σας δίνω σήμερα, με μήλα, μέλι και κανέλα. Είναι τόσο εύκολη και συγκλονιστική που θα σας καταπλήξει.

Υλικά

150 γραμμάρια αλεύρι

2 αυγά

200 ml γάλα

1 μεγάλο μήλο ή 2 μικρά

1/2 κουταλιά κανέλλα σκόνη

1 πρέζα αλάτι

1 λεμόνι

15 γραμμάρια βούτυρο

2 κουταλιές γλυκού μέλι

Λίγη ζάχαρη άχνη για διακόσμηση



Εκτέλεση

Πλύντε το λεμόνι και βγάλτε το ξύσμα

Καθαρίστε τα μήλα και κόψτε τα σε φετούλες

Ραντίστε τα με χυμό λεμονιού να μην μαυρίσουν

Σε ένα μπολ ανακατέψτε τα αυγά, τη ζάχαρη, το γάλα, το αλεύρι, το αλάτι, την κανέλλα και το ξύσμα λεμονιού, -Βάλτε και τα μήλα

Ζεστάνετε το βούτυρο σε ένα βαθύ τηγάνι, με βαρύ πάτο

Ρίξτε μέσα όλο το υλικό μαζί και ψήστε το για 5 λεπτά από κάθε πλευρά

Όταν είναι έτοιμο, τοποθετήστε το γλυκό σε πιατέλα, ρίξτε το μέλι και την ζάχαρη άχνη