



Oliebollen

Wil je dit jaar eens iets anders dan normale oliebolletjes? Voeg een heerlijke twist toe en je zult versteld staan van het resultaat. Vul de oliebolletjes met FunCakes amandelspijs voor heerlijke andere oliebolletjes.

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Levure 3x 7g

1-50-100101

0,87 €

Overige benodigdheden:

- 500 gram bloem
- 30 gram bakkersgist
- 4 ½ dl melk (lauwwarm)
- 1 ei
- 2 theelepel zout
- 1 eetlepel suiker

Meng het bloem, het bakkersgist en een beetje melk in een beslagkom. Maak dan een kuiltje in je beslag en voeg het ei toe. Schenk al roerende de lauwwarme melk door het beslag. Voeg hierna het zout en de suiker toe en mix het met de (hand)mixer tot een glad beslag.

Verkruimel het amandelspijs en roer het met een houten lepel door het beslag. Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het beslag circa 1 uur op een warme tochtvrije plaats rijzen.

Bak de olieballen in slaolie of vet van 175 graden. Je maakt de mooiste olieballen met behulp van twee lepels of een ijsbolletjestang. Keer de olieballen om na circa 3 minuten en bak ze nog 3 of 4 minuten aan de andere kant tot ze gaar en goudbruin zijn. Laat ze uitlekken in een met keukenpapier bedekt vergiet. Bestrooi ze daarna met poedersuiker!