



OVERHEERLIJKE OLIEBOLLEN VOOR OUD EN NIEUW

NODIG (10 OLIEBOLLEN):

250 ml melk
1 zakje gedroogde gist (7 gram)
1 el suiker
300 gram bloem (gezeefd)
1 ei (geklopt)
2 liter zonnebloemolie
poedersuiker
snufje zout
een handje rozijnen

DOEN:

1. verwarm de melk in een steelpan tot lauwwarm. Schenk de melk in een schaalte bij de suiker en de gist. Laat dit 5 minuten staan tot het begint te schuimen. Doe de bloem door een zeef in een mengkom en maak een kuiltje in het midden. Schenk hier het gistmengsel in, 1 geklopt ei en een snufje zout. Klop met een garde tot een glad beslag.
2. Voeg de rozijnen toe en meng nog een keer goed door. Dek de mengkom af met een schone theedoek en laat het beslag 1 uur rijzen op een warme tochtvrije plaats, tot het volume verdubbeld is. Hoe langer je rijst hoe luchtiger de oliebol.
3. Verhit de olie in een frituur tot 180 graden. Doop 2 lepels in het vet, zodat het deeg niet aan de lepels blijft plakken. Let op dat je niet te veel olieballen in de pan doet anders overstroomt de pan. De olieballen moeten in de pan tot ze goudbruin zijn (snij de eerste oliebol even doormidden om te kijken of deze klaar is)
4. Laat de olieballen afkoelen en bestrooi ze met poedersuiker.

En nu smullen maar!!!!



WWW.BONAPETIT.NU