

Oma Beers geheime recepten ♥

Oliebollen

Ingrediënten

500 gr bloem
500 ml melk
1 zakje gedroogde gist
2 el witte basterdsuiker
1 ei
Snufje zout
Zonnebloemolie

Extra toevoegen:

- 1 flinke schep gezelligheid
- 2 lepels plezier
- een snufje warmte
- een flinke dosis samen genieten



Bereiding

Verwarm de melk op tot handwarm, los de suiker en de gist hierin op en laat even staan. Doe de bloem, het zout en het ei in een kom. Giet het melkmengsel erbij en blijf mixen tot een glad beslag. Laat het deeg afgedekt een uur rijzen op een warme plek. Verwarm de olie voor tot 180 °C. Doe voordat je het beslag eruit schept eerst de lepel in de olie. Zo komt er een laagje vet omheen en gaat het scheppen makkelijker. Laat de olieballen 5 tot 6 minuten frituren en vervolgens op keukenpapier uitlekken. Bestrooi de olieballen met poedersuiker.

Ook lekker: meng 150 gram krenten en een appel in kleine stukjes door de helft van het beslag.