

RECEPT VOOR DE LEKKERSTE OLIEBOLLEN



Bereidingswijze

1. Week 150 gram krenten en/of rozijnen ongeveer 15 minuten in warm water. Laat ze goed uitlekken en dep ze droog.
2. Meng 500 gram bloem, 10 gram droge gist en een eetlepel suiker in een grote kom.
3. Voeg 300 milliliter lauwarme melk en twee eieren toe. Roer dit met een garde of mixer met deeghaken tot een glad beslag.
4. Voeg als laatste een theelepel zout toe en mix nog even door.
5. Roer de krenten, rozijnen door het beslag. Dek de kom af met een schone theedoek en laat het beslag 1 uur rijzen op een warme plek vlakbij de verwarming.
6. Verhit een liter zonnebloemolie in een frituur of diepe pan tot 180°C.
7. Gebruik een ijslepel om bolletjes beslag in de hete olie te laten glijden. Zorg ervoor dat je niet teveel bollen tegelijk in de olie schept.
8. Bak de oliebolletjes in 4-5 minuten goudbruin. Draai ze halverwege om zodat ze gelijkmatig bakken. Blijf wel bij de pan terwijl je wacht.
9. Als laatste bestrooi je de oliebolletjes natuurlijk royaal met poedersuiker.