

GEFRITUURDE DONUT BALLETTJES



INGREDIENTEN

- 1 fles Diamant Frituurolie
- 170 gram Bloem
- 2 eetlepels Bakpoeder
- 1/4 theelepel Zout
- 60 ml Melk
- 60 ml Karnemelk
- 50 gram Suiker
- 3 eetlepels Boter
- 400 gram Suiker
- 400 ml Water
- 1 Citroen
- 100 gram Pistachenoten
- 125 gram Verse frambozen of bosbessen

- > Smelt de boter. Meng de bloem, bakpoeder en het zout in een kleine kom. Hak de pistachenoten fijn.
- > Mix in een ander kom de melk, de karnemelk en de suiker en voeg vervolgens de gesmolten boter toe. Meng met een spatel het bloemmengsel door het melkmengsel totdat een egaal deeg ontstaat.
- > Verwarm voor de siroop het water met de suiker op middelhoog vuur. Rasp de schil van de citroen en voeg samen met het sap van de citroen toe aan de suikersiroop. Laat de siroop afkoelen zodra de suiker is opgelost.
- > Verhit in een hoge pan met dikke bodem de Diamant Original frituurolie tot ongeveer 175 graden Celsius.
- > Rol voorzichtig balletjes van 1 eetlepel deeg tussen je handen. Laat vervolgens met een schuimspaan in de olie zakken. Frituur de balletjes per 10 stuks, zodat de olie niet te veel afkoelt. Frituur in 1 – 2 minuten aan beide kanten goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
- > Serveer de donut balletjes met de citroensiroop, frambozen en pistachenoten.
- > Tip: Eet de donut balletjes vers uit de frituur, dan zijn ze het lekkerst.