

GEFRITUURDE KANEELSTRIPS



INGREDIENTEN

- Diamant
- Tortilla wraps
- Vanille ijs
- Appel (of ander fruit naar keuze)
- Suiker
- Kaneelpoeder

BEREIDEN

- > Schenk de Diamant olie in de frituurpan en verwarm deze op 175 graden.
- > Snijd de tortilla wraps in lange strips. Leg een bord klaar en stooi daar 2/3e deel suiker en 1/3e deel kaneelpoeder op. Meng het goed door elkaar.
- > Frituur de wrap strips 2-3 minuten en leg ze daarna snel in het suiker-kaneelmengsel. Druk zachtjes aan zodat de suiker en kaneel overal gelijkmatig op de strips komt. Doe dit ook aan de andere kant van de strip.
- > Snijd de appel in kleine stukjes en leg op een bord met een bolletje ijs.
- > Met deze kaneelstrips zijn erg veel variaties mogelijk! Eet smakelijk!