

# GEFRITUURDE OREO'S MET FRAMBOZENS AUS



## CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

## INGREDIENTEN

- 20 stuks Oreo's
- 190 gram Pannenkoekenmix
- 240 ml Melk
- 1 stuk Ei
- 1 theelepel Vanille-extract
- 150 gram Frambozen
- 2 eetlepel Suiker
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## BENODIGDHEDEN

- staafmixer
- zeefje

## BEREIDINGSWIJZE

- > Meng de pannenkoekenmix met de melk, een eetlepel suiker, het vanille-extract en het ei tot een glad beslag. (het is een dik beslag)
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (6 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Verwarm ondertussen de frambozen samen met 50 ml water in een steelpannetje, voeg een eetlepel suiker toe en laat 10 minuten op laag vuur zachtjes inkoken. Pureer vervolgens met een staafmixer glad en zeef tot een gladde saus.
- > Haal de Oreo koekjes één voor één door het beslag en laat ze voorzichtig in de hete olie glijden.
- > Frituur de Oreo koekjes in de hete olie in ongeveer 2 minuten goudbruin. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Serveer de frambozensaus bij de gefrituurde Oreo's.

**Tip:** Garneer met verse munt!