

GEFRITUURDE AMANDEL-SPIJSBOLLETJES



CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 200 gram Amandelspijs
- 80 gram Bloem
- 3 stuks Eidooiers
- 50 ml Koud bruisend water
- 2 eetlepels Poedersuiker
- 2 theelepels Speculaaskruiden
- 4 eetlepels Amandelschaafsel
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Meng de bloem met de speculaaskruiden, de poedersuiker, de eidooiers en ijskoud bruisend water tot een beslag. Breng op smaak met wat zout.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Hak het amandelschaafsel grof, meng door het amandelspijs en draai er balletjes van.
- > Haal de amandelballetjes één voor één door het beslag en laat ze voorzichtig in de hete olie glijden.
- > Frituur de amandelballetjes in de hete olie in ongeveer 2 minuten goudbruin. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje. Frituur niet teveel balletjes tegelijkertijd maar verdeel ze in batches.
- > Serveer de amandelballetjes met wat poedersuiker eroverheen.

Tip: Extra lekker met chocoladesaus en geroosterde amandelschaafsel!