



GEFRITUURDE VLEERMUISKOEKJES



CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 8 stuks Tortilla wraps
- 100 gram Suiker
- 3 theelepels Kaneel
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BENODIGDHEDEN

- vleermuis sjabloon

BEREIDINGSWIJZE

- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (4 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Snijd met behulp van het sjabloon zoveel mogelijk vleermuisjes uit de tortilla wraps.
- > Frituur de vleermuisjes in de hete olie in ongeveer 2 minuten knapperig en goudbruin. Frituur niet teveel koekjes tegelijkertijd maar verdeel over verschillende batches zodat ze elkaar niet aanraken.
- > Meng de suiker met de kaneel, haal met een schuimspaan de koekjes uit de frituurpan en wentel direct door de kaneelsuiker. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Verdeel de koekjes over een feestelijke schaal of trakteer op school.

Tip: Serveer met rood fruit!