

PIÑA COLADA OLIEBOL



CATEGORIE OLIEBOLLEN & APPELBEIGNETS

INGREDIENTEN

- Diamant Frituurolie Oliebollen
- 500 g bloem
- 7 g gedroogde gist
- 1 el kristalsuiker
- snuf zout
- 500 ml lauwwarme melk
- 1 ei
- 50 ml rum
- 100 g ananas uit blik, in kleine stukjes
- 3 el kokosrasp

BEREIDINGSWIJZE

- > Meng de lauwwarme melk met de gist en het suiker en laat 10 minuten staan.
- > Meng in een beslagkom de bloem en het zout. Maak in het midden een kuiltje. Breek het ei boven het kuiltje. Voeg al kloppend met de mixer het melkmengsel toe. Blijf kloppen tot een glad beslag.
- > Dek de kom af met de vershoudfolie. Laat het beslag op een warme plaats ca. 1 uur rijzen, of tot het in volume verdubbeld is. Meng de ananas, rum en kokosrasp door het beslag.
- > Verhit de olie in de frituurpan tot 175°C. De olie is heet als een stukje brood in de hete olie bruist en goudgeel kleurt. Doop twee lepels voorzichtig in de hete olie. Schep uit het beslag een bol (van ca. 6 cm) en laat deze in de hete olie zakken. Bak ca. 5 oliebolletjes tegelijk. Bak de oliebolletjes in 4-5 min. goudgeel en krokant. Draai ze halverwege de baktijd om.
- > Laat de oliebolletjes in een vergiet met keukenpapier goed uitlekken. Leg ze op een schaal en bestuif ze royaal met poedersuiker en kokosrasp.