



Loukoumades

Griekse zoete oliebolletjes

NODIG:

650 gr meel

250 ml water

250 ml lauwe melk

2 zakjes gist

2 eetlepels suiker

1 halve theelepel zout

4 eetlepels olijfolie

500 ml zonnebloemolie om te bakken

VOOR DE SIROOP:

2 kopjes suiker

1 glas water

1 kopje honing

Het meel met de melk en water, gist, suiker, zout en olijfolie mengen tot zacht deeg hierna afdekken en op een warme plek laten rijzen tot een dubbele hoeveelheid.

De zonnebloemolie verhitten in een pan en als de olie heet is het vuur op de laagste stand zetten zodat de bolletjes niet te vlug gaan bakken. Met de hand een vuistgroot bolletje maken en met de lepel eraf schuiven en voorzichtig in de olie doen. Als de bolletjes goudgeel zijn dan zijn ze klaar. De bolletjes uit de olie scheppen en op keukenpapier uit laten lekken.

De siroop maken door water suiker en honing te mengen, dit 5 minuten koken. De siroop over de bolletjes gieten en smakelijk eten...

Eventueel kaneel en / of walnootstukjes , suikerpoeder erover heen strooien.

SMAKELIJK

Ook op onze website op de recepten-pagina: <http://www.wsveurekavzw.be/recepten.php>