

Ingrediënten

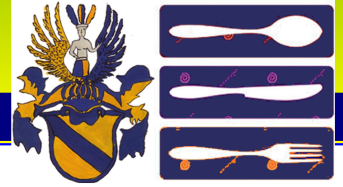
400	ml	Water, warm
14	g	gist
1	el	rietsuiker

400	g	bloem
2	el	zout
800	ml	melk
16	el	rietsuiker
2	el	noten, gehakt
1	tl	kaneel

Olie, om te frituren

MeP & Bereidingswijze

1. Los de suiker en de gist op in het warme water en laat 10 minuten op een warme plaats staan.
2. Plaats een kom van de keukenmachine op een weegschaal
 1. Zeef de bloem in een kom,
 2. voeg zout, melk en gistwater toe en kneed tot een soepel deeg.
 3. Bedek het deeg met een handdoek en laat het drie uur staan, bij voorkeur op een warme plaats.
3. Meng voor de vulling suiker, bruine suiker, noten en kaneel.



Kneed het deeg opnieuw en verdeel het in 16 stukken.

Vorm de stukken tot platte borden, leg er een eetlepel vulling op en vorm het geheel tot een bal. Doe de balletjes in een pan met olie, bak ze kort op middelhoog vuur, draai ze om en druk ze met de spatel plat tot pannenkoekjes.

Bak de pannenkoekjes aan beide kanten goudbruin en dep ze droog met keukenpapier.