

Recept voor beignets

Benodigde producten:

- 2 kopjes bloem
- 1 kop water
- 2 theelepels bakpoeder
- ½ theelepel zout
- 2 eetlepels vet of olie

Als je meer kinderen hebt kun je een dubbele portie maken

Bereiding:

Meng bloem, bakpoeder en zout. Voeg vervolgens het water toe en kneed alles door elkaar. Laat het deeg 5 tot 10 minuten rusten

Giet wat olie in de koude pan en smeer het deeg uit. Spreid het zo uit dat het zo plat mogelijk op de bodem van de pan ligt

Zet de pan vervolgens op het vuur of het fornuis. Draai het brood een paar keer en voeg eventueel boter toe. De olie zorgt ervoor dat het brood niet aanbrandt op de bodem van de pan. Na een paar minuten (ongeveer 3 tot 5) is uw brood klaar.