

Ibitûmbúra (=oliebollen uit Burundi)



Benodigdheden

- 1000 g bakmeel
- 300 g suiker
- 150 g boter
- 4 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje baking poeder
- 500 ml halfvolle melk
- frituurpan (van 2l of 3l)
- zonnebloemolie

Instructies

1. Meng de eieren, suiker, vanillesuiker, baking poeder, boter, en het meel goed door elkaar.
2. Voeg langzaam de melk erbij tot het een goed deeg vormt.
3. Het deeg met een theedoek bedekken en voor een uurtje laten rusten.
4. Verwarm ondertussen de frituurpan tot 180 °C.
5. Na dat uur het deeg nogmaals rustig doormengen.
6. Met twee grote lepels of een ijsschep neemt u wat van het deeg en laat dit zachtjes in de hete olie plonsen. Laat de bollen om en om bruin worden.
7. Eet de oliebol samen met een kopje thee, koffie of een glaasje melk voor de kinderen. Geniet ervan!

