



Oliebol

Gemalen (IDDSI 5)

Ingrediënten

Oliebol zonder krenten

Melk

Hoeveelheid

70 gram (1 stuk normale grootte)

100 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom klein

Stand machine 2

Draaischema 10/10/10 sec.

Bereidingswijze

- Snijd de oliebol met een schilmesje in schijven en snijd die schijven in stukken. Doe de stukken in de kom
- Strooi naar smaak poedersuiker bij de stukken oliebol in de kom.
- Giet dan de melk bij de stukken oliebol en laat de machine 10 seconden draaien op stand 1.
- Duw met de spatel de omhooggevlogen stukjes naar beneden. Laat de machine dan weer 10 seconden draaien op stand 1.
- Herhaal de vorige stap (de machine heeft hierna 3x10 seconden gedraaid).
- Schep de gemalen oliebol in een kommetje en warm het papje even op in de magnetron. Goed doorroeren!

Let op!

Door het zetmeel in de oliebol gaat het gemalen voedsel nog binden als je het laat staan. Dit gebeurt vrij snel, serveer daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.

