

Appelbeignet

homogeen gemalen

Ingrediënten

Hoeveelheid

Appelbeignet	± 105 gram (1 stuk)
Melk	100 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
Stand machine	2
Draaischema	30 / 15

Bereidingswijze

- Snijd de koude appelbeignet met een schilmesje in stukken. Warm de stukken op in de magnetron (heet), en doe de stukken in de kom.
- Warm de melk op in de magnetron, giet hem bij de stukken oliebol en laat de machine 30 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden en laat de machine dan nog 15 seconden draaien op stand 2.

Let op!

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