

## Mini-oliebollen met ananas / Mini-oliebollen with pineapple



### De boodschappen

150 gram ananas  
1 zakje gedroogde gist, 7 gram  
30 gram lichtbruine basterdsuiker  
25 gram boter, gesmolten  
zonnebloemolie om in te frituren

250 ml melk  
1 vrije uitloop ei  
250 gram meel  
mespunt zout  
poedersuiker naar smaak

### Zo maak je ananas-oliebollen

Snij de ananas in kleine stukjes,

Verwarm 220ml melk tot lauw, los de gist er in op, roer eerst het ei en dan de suiker er door.

Doe het meel in de mixerkom, maak een kuiltje in het midden.

Giet er voorzichtig het melkmengsel in en mix het door het meel.

Voeg dan de 30 ml melk, de boter en het zout toe en mix het beslag nog 15 minuten goed door.

Vouw voorzichtig de ananasstukjes in het beslag en bedek de kom met een vochtige theedoek.

Laat het beslag 1 uur rijzen op een warme plek.

### Verwarm de zonnebloemolie tot 180°C.

Schep het beslag met twee lepeltjes voorzichtig in de olie,

Bak de oliebolletjes rondom goudbruin, in +/- 2 minuten zijn ze klaar.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en strooi er poedersuiker naar smaak op.

**Fijne jaarwisseling en onze beste wensen voor 2018!**

## Mini-oliebollen met ananas / Mini-oliebollen with pineapple



### Shopping list

150g pineapple  
1 sachet dried yeast, 7g  
30g light brown demerara sugar  
25g butter, melted  
sunflower oil to fry in

250ml milk  
1 free range egg  
250g plain flour  
dash of salt  
icing sugar to taste

### How to make Dutch pineapple oliebollen

Chop the pineapple finely.

Warm 220ml milk until lukewarm, dissolve the yeast in it, stir in the egg, then stir in the sugar.

Place the flour in a mixing bowl, make a well in the center.

Gently pour in the milk mixture then mix the milk mixture into the flour.

Add the remaining 30 ml milk then butter and salt, mix the batter thoroughly for 15 minutes.

Gently fold the chopped pineapple into the batter then cover the bowl in a moist tea towel.

Allow the batter to rise for 1 hour in a warm place.

### Heat the sunflower oil to 180 ° C.

Carefully lower the batter - with two small spoons - into the oil.

Fry the oliebollen until golden, in +/- 2 minutes the balls are ready.

Remove the oliebollen from the pan with a slotted spoon, drain them on kitchen paper.

Dust the mini pineapple oliebollen with icing sugar to taste.

**Happy New Year's Eve and our best wishes for 2018!**