

Maidakoekjes / Maida Biscuits



Boodschappenlijst

240 gram (Maida) bloem

1 eetlepel ghee of boter

80 gram fijne suiker

een flinke snuf baksoda

plantaardige olie, om in te frituren

poedersuiker, om te bestuiven

Zo maak je Maida-koekjes

Meng eerst ghee en baking soda goed door elkaar met je handen (wrijf het stevig door elkaar).

Voeg bloem en suiker toe aan het ghee/baksoda-mengsel en meng het goed.

Voeg het benodigde water toe en maak een licht stijf en glad deeg.

Bestuif je werkplek met bloem, rol het deeg uit tot een cirkel (het mag niet te dik of te dun zijn).

Gebruik een koekjesuitsteker of een scherp mes om het in de vorm van diamanten te snijden.

Leg de koekjes op een bord en zet ze klaar om te frituren.

Verhit de olie in een frituurpan (kadai) tot 180°C

Draai het vuur middelhoog en frituur de deegkoekjes in porties, tot ze aan beide kanten goudbruin zijn.

Als de koekjes gaar zijn stoppen de bubbels en komen de koekjes naar de oppervlakte drijven.

Neem de lichtbruine koekjes met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bestrooi de Maidakoekjes met poedersuiker..

Tip!

Bewaar de afgekoelde koekjes in een luchtdichte verpakking, ze blijven dan 6-7 dagen vers.

Je kunt deze koekjes ook in de oven bakken. Verwarm de oven voor op 180°C en bak ze in +/- 15 minuten.

Maidakoekjes / Maida Biscuits



Shopping list

240g (Maida) all purpose flour
1 tablespoon ghee or butter
80g caster sugar

a generous pinch baking soda
vegetable oil, for deep frying
icing sugar, for dusting

How to make Maida biscuits

First mix together ghee and cooking soda well with your hands (cream together vigorously).
Add flour and sugar to the ghee/baking soda mixture and mix it well.
Add needed water and make a slightly stiff and smooth dough.

Dusting flour, roll out the dough into a circle (it should neither be thick nor thin).
Using a biscuit cutter or a sharp knife, cut it in the shape of diamond or squares.
Transfer the cut dough to a plate and keep it ready for deep frying.

Heat oil in a frying pan (kadai) to 180°C
Turn the heat to medium and deep fry the diamond cut dough in batches, until both sides turn golden brown.

When the biscuits are cooked the bubbles stop and the biscuits will come to the surface.

Once cooked remove the biscuits from the oil with a slotted spoon and drain them on kitchen paper.
Dust icing sugar over the biscuits and mix well.

Please note

Once cooled, store the biscuits in an air tight container, they stay fresh for 6-7 days.
You can also bake these biscuits in the oven. Preheat the oven at 180°C and bake for 15 minutes.