

## Homemade ananas-beignets / Homemade Pineapple beignets



### **Boodschappenlijstje**

een rol bladerdeeg

een ananas

50 gram fijne suiker

1 - 2 theelepels kaneel

2 liter zonnebloemolie, om te frituren

### **Zo maak je ananas-beignets**

#### **Vorbereiding**

Schil de ananas en snij hem in schijven.

Doe suiker & kaneel in een diep bord en roer het door elkaar.

Rol het bladerdeeg uit.

#### **Zet de frituurpan aan (of op) tot de zonnebloemolie 180°C bereikt**

Steek 12 cirkels uit het bladerdeeg en leg een schijf ananas op 6 van de cirkels.

Vul het uitgeboorde gat met de kaneel-suiker en druk er een tweede cirkel bovenop.

Strijk wat water op de rand van de onderste cirkel en druk de randen stevig op elkaar.

Frituur de ananas-beignets 3 minuten per kant, dan zijn ze mooi bruin.

Laat ze even uitlekken op keukenpapier en druk dan beide kanten in de kaneelsuiker.

## Homemade ananas-beignets / Homemade Pineapple beignets



### Shopping list

- 1 roll puff pastry
- 1 ripe pineapple
- 50g caster sugar
- 1 - 2 teaspoons cinnamon
- 2 liter sunflower oil, to deep fry in

### How to make Dutch pineapple beignets

#### Preparation

Peel the pineapple and cut it into slices.

Put sugar and cinnamon in a bowl and stir until combined.

Roll out the puff pastry.

#### Put on the frying pan and wait until the oil reaches 180°C

Cut 12 circles out of pastry and place an pineapple slice on 6 circles.

Fill the hole in the middle with the cinnamon-sugar and press a second circle on top.

Brush a little water on the edge of the bottom circles and press both edges firmly together.

Bake the pineapple beignets 3 minutes on each side, or until a nice golden colour.

Place on kitchen paper to drain excess oil, then press both sides into the cinnamon-sugar.