

RECEPT OLIEBOLLEN



Oliebollen.

250 Gram kant en klare oliebollemix. De mix in een grote beslagkom doen. **Alleen nog een ei en 250 ml melk toevoegen.** Dit beslag tot een glad beslag roeren en ± 3 minuten door roeren. De kom afdekken met plastic folie en op een warme plaats laten rijzen. Olie in de frituurpan tot 180 graden verhitten en met een ijsbollentang of met twee lepels deeg in de hete olie doen. Oliebollen in ± 5 minuten goudbruin bakken en daarna uit laten lekken op keukenpapier. Bestrooi ze voor het serveren met poedersuiker.

Smakelijk !!

Locatie molen:

Molenerf 2, 4714 ET Sprundel

Email:

molensprundel@gmail.com

Website:

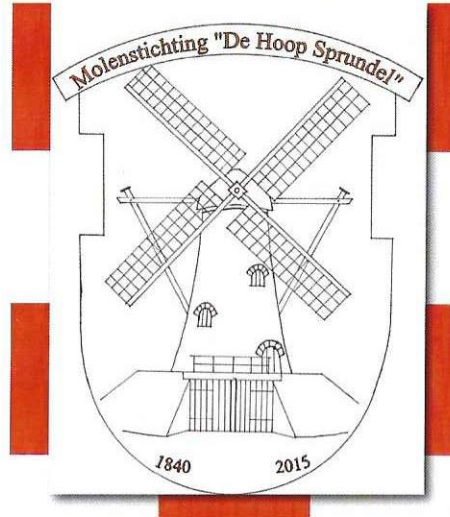
www.molensprundel.nl

Openingstijden:

dinsdag 10.00 uur—15.00 uur

Eerste en derde zaterdag: 11.00 uur tot 14.00 uur en op afspraak

3 RECEPTEN



U kunt ook vriend worden van molen De Hoop voor € 5,00 of € 12,50 per jaar door een bedrag te storten op:

NL08 RABO 0300 8077 75

O.V.V. "MOLENVRIEND"

**T.N.V. MOLENSTICHTING
"DE HOOP SPRUNDEL"**

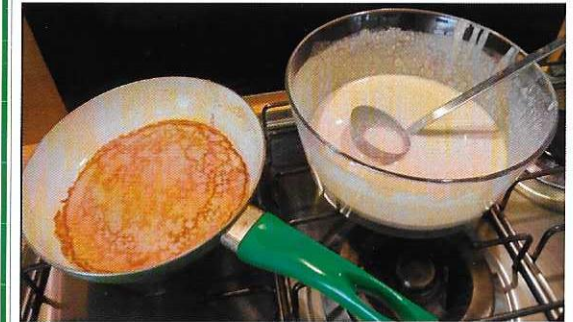
S.V.P. UW NAAM, ADRES, WOONPLAATS EN EMAIL

RECEPT GRIESMEELPAP



Per 50 gram griesmeel: 500 ml melk en 50 gram suiker.
Kook 500 ml melk—griesmeel in kokende melk strooien—50 gram suiker toevoegen—3 of 4 minuten gaar koken— af laten koelen— opdienen kan met bessensapsaus of gestoofd fruit.

RECEPT PANNENKOEKEN



Pannenkoeken.

250 Gram

**kant en klaar pannenkoekenmeel,
400 ml melk of water toevoegen om
beslag te maken**

Verwarm een beetje boter in een koekenpan, zorg er voor dat de pan goed heet is voor je de pannenkoeken gaat bakken. Verdeel (bijvoorbeeld met een soeplepel) beslag in de pan en bak de pannenkoek om en om mooi bruin.

Pannenkoeken beleggen kunnen we bijvoorbeeld met kaas, spek, stroop of poedersuiker..

**Molengeschenkpakketjes :
met meel- en
Sprundelse streekproducten**

**Molenproducten
Molen De Hoop Sprundel:**

pannenkoekenmeel - tarwebloem - gist - oliebollemix - lijnzaad - zonnebloempitten - blauwmaanzaad griesmeel