

Roffioelen

8 personen

Ingrediënten:

Deeg

500 gr. bloem

10 gr. zout

15-20 gr. gist

3 dl water

Vulling

200 gr. noten

(amandelen, walnoten, hazelnoten)

2 à 3 moesappelen

100 gr. poedersuiker

gemberpoeder

kaneel

Benodigdheden:

Deeg

grote kom

Vulling

grote kom

foodprocessor

2 bakplaten

bakpapier

frituurpan

Bereidingstijd: 1,5 uur + 6 minuten / bakbeurt

Doorlooptijd: 2,5 uur + maximaal 48 minuten

Bereiden:

Maak het deeg. Let hierbij op de specifieke gistbereiding, afhankelijk van het soort gist. Kneed het deeg totdat het makkelijk van de handen loslaat. Laat het deeg een uur rijzen.

Verwarm het frituurvet voor op 175 °C.

Maak de vulling van de noten, appel, suiker en specerijen. Noten en appel moeten fijngemalen worden.

Leg bakplaten met bakpapier klaar.

Nadat het deeg een uur gerezen heeft nogmaals kneden en 16 deeglapjes van gelijke vorm en grootte maken en deze op de met bakpapier beklede bakplaten leggen.

Vulling verdelen over 8 deeglapjes. Deze bedekken met de overige 8 deeglapjes en zijkanten dichtdrukken.

N.B. Indien de roffioelen één-voor-één gebakken worden nog niet alle vulling op de deeglapjes doen. Het vocht uit de vulling maakt de roffioelen dan te plakkerig!

Bak de roffioelen in ong. 6 minuten in het frituurvet van 175 °C.

Halverwege keren.