



Loukoumades: Griekse honingballetjes

Luchtige, gefrituurde deegballetjes overgoten met honing en kaneel. Een zoete Griekse traktatie, warm het lekkerst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
90'	20'	4	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 300 g bloem
- 7 g gedroogde gist
- 250 ml lauw water
- 1 tl suiker
- 1/2 tl zout
- zonnebloemolie om te frituren
- 150 g honing
- 1 tl kaneel
- 50 g gehakte walnoten

Bereidingswijze

1. Los de gist en suiker op in het lauwe water en laat 5 minuten schuimen.
2. Meng de bloem en het zout, giet er het gistmengsel bij en roer tot een glad, kleverig beslag.
3. Dek af en laat 1 uur rijzen op een warme plek tot het beslag verdubbeld is.
4. Verhit de frituurolie tot 170 graden. Schep met een natte lepel balletjes beslag in de olie.
5. Frituur de loukoumades 3 tot 4 minuten tot ze goudbruin en luchtig zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
6. Overgiet met honing en bestrooi met kaneel en walnoten. Dien meteen warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)