Desserts / Verenigde Arabische Emiraten

Luqaimat

Krokante balletjes van gistbeslag in dadelsiroop. Het Ramadan-zoet van de Golf.

Tijd 95 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g bloem
- ☐ 7 g Droge gist
- ☐ 280 ml Warm water
- ☐ 1 theelepel Gemalen kardemom
- ☐ 200 ml Dadelsiroop
- ☐ 1 l Olie om te frituren
- ☐ 50 g Maïsmeel
- ☐ 100 ml Yoghurt
- ☐ 2 eetlepels suiker
- ☐ 1 snufje Saffraan
- ☐ 30 g Sesamzaad
- ☐ 1 snufje zout

Zo maak je het.

01 Week de saffraan in een lepel warm water en laat staan.

02 Meng de bloem, maïzena, gist, suiker, kardemom en zout.

03 Voeg de yoghurt, het warme water en de saffraaninfusie toe en klop tot een glad, los beslag.

04 Laat het een uur op een warme plek staan; het beslag moet rijzen en borrelen.

05 Verhit de olie tot 170 °C en doe het beslag er met een theelepeltje in en dompel het telkens in water.

06 Bak ze in batches gedurende drie tot vier minuten en beweeg ze met een schuimspaan tot een diep goudbruine kleur.

07 Laat uitlekken op papier, giet de dadelsiroop erover en bestrooi met sesam. Serveer in één keer.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / luqaimat