



RECEPT: KENYA

Mandazi (afrikanska munkar)

ca 20 st

Ingredienser:

6 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

4 tsk socker

3 dl mjölk

2 ägg

kardemumma

5 dl olja (till fritering)

- Blanda mjöl, bakpulver och socker.
- Vispa samman ägg och mjölk och blanda i de torra ingredienserna under omrörning så att inga klumpar uppstår.
- Arbeta degen så att den blir elastisk, 15–20 minuter.
- Låt sedan degen vila en stund.
- Rulla degen till bollar.
- Hetta upp oljan i en gryta (tänk på brandfaran).
- Ta en degklump åt gången och lägg den med hjälp av en hålslev i oljan.
- Friterar på alla sidor tills munkarna är gyllenbruna och genomgräddade.



Foto: Wikimedia Commons