



Holi hapje: Malpua

Wat heb je nodig?

- 2 wortels
- 240 ml melk (120 ml voor de puree)
- 140 gram tarwemeel
- 40 gram griesmeel
- 1 tl gemalen venkel-zaad
- Snufje kardemompoeder
- 1 el suiker
- 2 el slagroom
- Zonnebloem olie



Pureer twee wortels met 120 ml melk.



Doe de puree, griesmeel, het tarwemeel, venkelzaad en suiker in een kom en mix het.



Voeg de slagroom en 240 ml melk toe. Hierna weer mixen en laat het daarna een half uurtje rusten.



Doe een schepje in de pan en frituur het pannenkoekje.



Dip hem in suikersiroop en een beetje versieren. Tadaa, je pannenkoekje is klaar!

