



 knutselFeest



Holi hapje: Shakarpara

Wat heb je nodig?

- 200 gr bloem
- 50 gr ghee
- 200 gr suiker
- Zout
- Zonnebloem olie
- 120 ml water



Doe de bloem, zout, gesmolten ghee en 60 ml water in een kom en kneed het tot een deeg.



Laat het (met deksel erop) 15 minuten staan.



Knead het een beetje en rol het deeg uit.



Snijd met een pizzasnijder ruitjes in het deeg. (Vierkant vlak, snij zijkanten).



Frituur in hete olie (op laag vuur) tot ze goudbruin zijn.



Verwarm 200 gr suiker met 60 ml water. Roer het tot het stroperig is. Mix hierna de shakarpara door de suikersiroop.