

## Gefrituurde vanille sterren / Deep fried Vanilla Stars



### **Boodschappenlijstje**

130 gram patentbloem

40 gram fijne suiker

1/2 theelepel bakpoeder

1/4 theelepel zout

40 gram zachte boter

1 vrije uitloop bio-ei, medium

1 eetlepel melk

1 theelepel vanille-extract

50 gram bruine suiker en 1 eetlepel vanillesuiker  
zonnebloemolie om te frituren

### **Zo maak je de vanille sterren**

Doe de bloem, suiker, bakpoeder en zout in een grote kom en roer het door elkaar.

Voeg boter, ei, melk en vanille toe en kneed alles tot een glad deeg.

**Let op!** Overwerk het deeg niet, anders wordt het taai.

Verpak het deeg in vershoudfolie en zet het +/- 45 minuten in de ijskast.

Roer de bruine suiker en de vanillesuiker door elkaar en zet apart.

### **Verwarm een frituurpan tot 175°C**

Rol intussen het deeg uit op met bloem bestoven werkblad, tot een dikte van ongeveer 1 cm.

Steek er kleine sterren uit, kneed het overgebleven deeg en rol het opnieuw uit

Steek er weer sterretjes uit tot het deeg op is.

Frituur de sterren in kleine porties tot ze aan alle kanten licht goudbruin zijn, in 1-2 minuten.

Haal de sterren uit de olie en laat ze heel kort uitlekken op keukenpapier.

Rol ze dan direct door het suikermengsel en laat ze iets afkoelen.

### **Vers en warm smaken de vanillesterren het best!**

## Gefrituurde vanille sterren / Deep fried Vanilla Stars



### Shopping list

130g all-purpose flour

40g fine sugar

1/2 teaspoon baking powder

1/4 teaspoon salt

40g soft butter

1 free range organic egg, medium

1 tablespoon milk

1 teaspoon vanilla extract

50g brown sugar and 1 tablespoon vanilla sugar

sunflower oil, for frying

### How to make Vanilla Stars

Put flour, sugar, baking powder and salt in a large bowl and stir until combined.

Add butter, egg, milk and vanilla and knead it all into a smooth dough

**Please mind!** do not overwork the dough or it will get tough.

Wrap the dough in cling film then place it in the refrigerator for +/- 45 minutes.

Stir the brown sugar and the vanilla sugar until combined, set aside.

### Heat the frying pan to about 175°C

Meanwhile roll the dough on a floured surface to 1cm thickness and cut out stars.

Cut out small stars, knead the remaining dough and roll it out again.

Continue cutting stars until the dough is gone.

Deep-fry the stars in small batches until light golden brown on all sides, for 1 - 2 minutes.

Remove the stars from the oil then drain a moment on kitchen paper.

Then roll the stars quickly through the sugar mixture and allow to cool slightly.

**The stars taste best when fresh and warm!**