

BEIGNETDEJ

TIL 1. KLASSE
TID: 35 min.



DET SKAL DU BRUGE

225 g hvedemel
2 dl vand
2 dl hvidtøl eller danskvand
3 spsk. olie
2 æggehvider
½ tsk. salt

SÅDAN GØR DU

1. Pisk mel, vand, hvidtøl/danskvand, olie og salt til en glat dej uden klumper. Lad dejen hvile ½ time (hvis du har tid).
2. Del to æg og kom æggehviderne i en skål og pisk dem stive.
3. Når dejen har stået ½ time vendes æggehviderne i dejen med en dejskraber.
4. Nu er dejen klar til brug.

TIPS OG TRICKS

- Prøv at tilsætte krydderier til din beignetdej f.eks. paprika