

Ingrediënten voor 4 personen

¼ theelepel Bakpoeder Een
snuifje Koken Soda
(Natriumbicarbonaat) 250 gram
meel (Maida) 250 gram suiker
100 g kwark Voldoende water 50
gram boter

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Indiaas
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Balushahi

Balushahi is een Indiase zoete dat is heel beroemd in landen als India, Nepal en Pakistan. Het is een traditionele zoete vergelijkbaar donut. In het noorden van India, is het bekend als Balushahi en in het zuiden van India wordt het genoemd als Badushah. Het is gemaakt van maida bloem en de boter die diep gebakken is en later het wordt gedoopt in zoete stroop.

Bereidingswijze

In een kom, meng de bloem (Maida), bakpoeder en baking soda en dan langzaam beginnen met het toevoegen van de boter. Verkruimel alle dingen samen in de kom. Voeg wat kwark en meng alles goed door en zet opzei voor ongeveer tien minuten. Neem nu het deeg en maak kleine ronde-vormige ballen en in het midden van de bal een gat maken. In een andere pan, voeg de suiker en water en kook beide samen tot het een stroperig geheel is. In een andere pan voeg de olie en vervolgens frituur alle balushahi ballen op een langzame of middelhoog vuur tot ze goud van kleur en gaar zijn. Voeg nu deze gefrituurde ballen aan de suikersiroop en dip voor ongeveer twee minuten , leg ze daarna op een bord.

Serveertips

Je kan er nog wat geschaafde amandel over strooien. Geniet !

