



# APPELBEIGNETS

Een heerlijke snack voor zoete fijnproevers.



## INGREDIËNTEN

- 2 Fairebel appels
- 1 scheutje citroensap
- 1 snuifje poedersuiker
- vet voor een pan of frituurpan

Voor het beslag, meng eerst de bloem met het zout, voeg de melk en de eieren toe om een dik beslag te maken.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in ringen van 1 cm dik. Giet vervolgens een beetje citroensap over de appelringen.

Verhit het vet in een pan of frituurpan. Wentel de appelschijfjes door het beslag en bak ze goudbruin.

Bestrooi tenslotte met poedersuiker en serveer lauwwarm.

## VOOR HET BESLAG

- 250 gr bloem
- 200 ml Fairebel volle melk
- 1 snuifje zout
- 2 eieren

