

## Wat hast nedich?

1 sûkerboltsje  
Sinneblomoalje  
4 itensleppels fanylje fla  
1 mandaryn  
1/4 reep sûkelade

### Sûkerbôle brette hânsfodsjes beslach:

1 kopke molke  
1 aai

### Banane-fla beslach

1 kopke molke  
1/2 kopke bier  
1 aai  
3-4 itensleppels keekmiks  
2 bananen



# Sûkerbôle brette hânsfodsjes (wentelteefjes) mei banane-fla en sûkelade

Sa moatst it meitsje:

- Snij it sûkerboltsje yn 3 plakken en meitsje de oalje hjit.
- Klopje 1 aai troch 1 kopke molke en lis de plakken sûkerbôle deryn.
- Bak de sûkerbôle om en om in de hjitte oalje en lit it útlekke op keukenspapier.
- Klopje 1 aai troch 1 kopke molke en doch der 3-4 itensleppels cakemiks by.
- Roer oant it beslach grouwer as pankoeken wurdt (oars keekmiks derby dwaan) en doch dêrnei in flinke fluts bier derby.
- Pel de banaan en snij 1 banaan yn skeane plakken, de oare yn skyfkes.
- Meitsje de oalje hjit, doch de banaan yn it beslach en frituer de banaan koart goudbrún.
- Smar fanylje fla oer de plak sûkerbôle.
- Doch op de panne in flutske fla en lis de sûkerbôle deryn.
- Lis der plakjes (skyfkes) banaan op en dêr boppe-op de lijwaarme frituere banaan. Garnearje mei in plakje mandaryn.
- As lêste in bytsje raspe sûkelade der omhinne struie.

Lekker ite!