

Kadayf

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Mis jij de kadayf in de glutenvrije keuken nu tijdens de hedendaagse hype? Dat hoeft nu niet meer! Maak nu in een handomdraai dit zelf en leg een voorraadje aan in de vriezer. Wij maakte er de welbekende dubaireep van, omdat ze hier daar al zolang om vragen en ik eerst moest uitvogelen hoe je kadayf glutenvrij kunt maken. Maar dat is gelukkig gelukt, dus bij deze het recept voor jullie! Veel

succes

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 3/4 PORTIES

MAAK TIJD: 60 MINUTEN

Benodigdheden:

- 200 gram Schär brotmix
- 4 eetlepels maizetmeel (60 gram)
- snuf zout
- 1 glas lactosevrije melk (165 gram)
- 450 ml water (416 gram)
- 2 eetlepels zonnebloemolie

Bereidingswijze:

1. Giet de melk, het water en olie in een blender.
2. Voeg daarop de droge ingrediënten toe.
3. Mix tot een vloeibaar beslag en zeef het op een kom voor eventueel klontjes.
4. Neem een spuitzak en zet in een maatbeker, giet het beslag voor een deel er in, niet te vol.
5. Warm ondertussen een koekenpan op middelhoog tot laag vuur.
6. Knip een inniminie puntje van de spuitzak. Spuit in een cirkel soort draadjes in de koekenpan. Als het loslaat, pak je het op en leg je het op een theedoek. dek steeds af met een andere theedoek.
7. Werk op deze manier al het beslag weg. Laat afkoelen en verdeel in porties.
8. Doe het in een zipzakje en bewaar het in de vriezer voor later gebruik.

Notities: