

Hojaldras (*aus Panama*)

480g Mehl,
2 TL Backpulver,
2 TL Zucker
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
240ml Wasser

und
vermischen.
und nach und nach etwa
dazugeben. Zu einem Teig verkneten der nicht
an den Händen klebt. Den Teig abdecken und für
1 Stunde stehen lassen. Den Teig durch 8 teilen und
jeweils zu einem runden, flachen Fladen drücken.
Diese mit einer Gabel einstechen.
Eine Friteuse erhitzen und die Hojaldras goldbraun frittieren.

Ergibt: 8 Stück

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Frittierzeit: ca. 15 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde