

# Mandazi

## Du skal bruge:

- 7-800 gr hvedemel
- 1½ dl rørsukker
- 2 spsk olie
- 25 gr gær
- 2 dl mælk
- 2 dl vand
- evt. lidt kardemomme og kokosmælk
- 1 æg

## Fremgangsmåde:

Varmt vand blandes med sukker og mælk. Heri udrøres gæren, og derefter olien og ægget.

De tørre ingredienser blandes og røres langsomt i væsken og til sidst æltes dejen godt igennem på bordet til en sej brøddej.

Når dejen har hævet lidt, rulles den ud til en 1½ cm tyk plade.

Med et drikkeglas eller lign. udstikkes små kager, der hæver lidt inden de frituresteges i varm olie, lidt som klejner.

Hvis olien er for varm bliver de ikke stegt nok i midten, og hvis den er for kold, bliver kagerne ikke brune og popper op.

Spises helst varme.