

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Oliebollenmix Origineel
500 ml Water (handwarm)
2 Repen Pure chocolade

Keukenspullen

Friteuse (of diepe pan)
Ijslepel
Plasticfolie

1. Oliebollenbeslag maken

Doe de **mix (1 pak Koopmans Oliebollen)** in een beslagkom. Voeg het **water (500 ml)** toe. Roer het geheel met een pollepel of een mixer met deeghaken tot een glad beslag. (Voeg geen krenten/rozijnen toe).

Laat het beslag in de kom, afgedekt met plastic, ca. 45 min. rijzen bij kamertemperatuur. Roer het beslag tijdens het rijzen en bakken niet meer door.

Breek de **chocolade (2 repen)** in stukjes.

2. Oliebollen met chocolade bakken

Laat in een diepe pan of friteuse de olie heet worden, totdat er iets damp afkomt (circa 190 °C). Vorm met twee lepels of een oliebollentang (ijstang) bolletjes beslag.

Druk een stukje chocolade in het deeg en zorg ervoor dat het oliebollenbeslag er goed omheen zit.

Laat de bolletjes in de hete olie glijden en dompel ze even onder. Bak de oliebollen in circa 3-4 min. rondom goudbruin.

Neem de oliebollen met een schuimspaan uit de olie. Laat ze in een vergiet of op keukenpapier uitlekken.

Serveer de oliebollen met poedersuiker.