

Recipe for apple fritters

Apple fritters are delicious. Make some and find out!

Recipe

Ingredients

- 1 cup sifted¹ flour
- ¼ cup sugar
- 1 teaspoon salt
- 1½ teaspoons baking powder²
- ½ cup milk
- 1 egg
- 1 cup finely chopped³ apple
- ½ cup powdered sugar⁴, sifted

To serve

syrup ['sɪrəp]



- 1 sift / sifted [sɪft / sɪftɪd] zeven / gezeefd
- 2 baking powder ['beɪkɪŋ 'paʊdə] bakpoeder
- 3 chop [tʃɒp] fijnhakken
- 4 powdered sugar ['paʊdəd 'ʃʊɡə] / confectioner's sugar [kən'fekʃənəz 'ʃʊɡə] / (AE) / icing sugar ['aɪsɪŋ 'ʃʊɡə] (BE) poedersuiker

Method

1. **Sift together the flour, sugar, salt and baking powder.**
Zeef het meel, de suiker, het zout en het bakpoeder en voeg samen.
2. **Add the milk and egg. Beat until batter is smooth.**
Voeg de melk en het ei toe. Klop tot een glad beslag.
3. **Fold in chopped apple.**
Roer de fijngehakte appel erdoorheen.
4. **Drop teaspoonfuls of batter into deep (at least 2–3 inches), hot (about 370°C) oil and fry for about 2 to 3 minutes, until nice and brown.**
Laat theelepels beslag in een diepe (minstens 6 tot 8 cm) laag hete (ongeveer 370°C) olie vallen en frituur de theelepels beslag ongeveer 2 tot 3 minuten tot ze mooi bruin zijn.
5. **Drain well on a piece of kitchen roll, then roll in powdered sugar while still warm.**
Laat uitlekken op keukenpapier en rol ze dan door poedersuiker terwijl ze nog warm zijn.

Expert English

You write

- 1 cup / spoon flour
- ½ cup / spoon milk
- ¼ cup / spoon ...
- ⅓ cup ...
- 1 ½ cups / teaspoons ...

You say

- one cup / spoon **of** flour
- half a** cup / spoon of milk
- a quarter of a** cup / spoon **of** ...
- a third of a** cup / spoon **of** ...
- one and a half** cups / spoons **of** ...