

## Drie in de pan

### Ingrediënten

- 200 gram bloem
- 2 deciliter lauwe melk
- 1 ei
- 10 gram gist
- 4 gram zout
- 100 gram rozijnen

### Werkwijze

1. Meng de gist aan met wat lauwe melk.
2. Maak van de bloem, 1 deciliter melk, gist, ei en zout een beslag.
3. Verdun dit met de rest van de melk en roer de rozijnen erdoor.
4. Laat het beslag 1 uur rijzen.
5. Bak van dit beslag in hete olie of boter dikke koekjes.