

WORTELPOFFERTJIES



WORTELPOFFERTJIES

Ek wil graag hierdie heerlike gereg met julle deel, almal vra die resep en kinders love dit!

500 ml gerasperde rou wortels

250 ml meelblom

1 ml sout

12,5 ml suiker

250 ml water

10 ml bakpoeier

1 groot eier

100 ml melk

Kook wortels sag/gaar en dreineer. Sif droë bestanddele en voeg wortels by. Maak aan met melk, suiker en eier. Bak teelepels vol in warm olie.

± 30 poffertjies.

Bedien met warm karamelsous. Ek is nogal nuuskierig om te kyk of hierdie resep in die popcake pannetjies sal werk.

Foto en resep deur Floraine Wasserman Venter

Hi Rina, ja hierdie is ook lekker vir platters, gebruik gerus ook gerasperde patats, bedien dan met kaneelsuiker. Gerasperde sampioene, in bietjie botter gebraai, met knoffelsousie is ook heerlik, enjoy