

# OM KOEKMEEL IN BRUISMEEL TE VERANDER



## OM KOEKMEEL IN BRUISMEEL TE VERANDER

Jy is in die nood want het dringend bruismeel nodig maar het nie, hierdie mengsel werk fantasties in enige gebak.

4 x 250ml koekmeel

30 ml kremetart

15 ml koeksoda

Sif alles 4 keer saam en gebruik in plek van bruismeel.

Bere in 'n lugdigte houer en gebruik soos benodig

## HOW TO CHANGE NORMAL FLOUR INTO SELF RAISING FLOUR

4 x 250 cake flour/ all purpose

30ml cream of tartar

15ml baking soda

Sift everything together 4 x and use as self raising flour.

Store in air tight container

Rina Kleinhans