

SUSAN SE VETKOEK



**TRIED &
TESTED**
By Food lovers recipes

SUSAN SE VETKOEK

BESTANDELE

1kg meel

7gr droe gist

2el olie

2tl sout

lou water

METODE

Knie baie goed,so 5min en laat rys tot dubbel die volume,knie weer af en maak bolletjies of rol uit en druk die grote van vetkoeke uit, maak intussen die kookolie warm en braai in diepolie tot mooi ligbruin.

Pas net op vir TE warm olie,dan is dit buite gaar en binne rou. Heerlik!!!

RESEP EN FOTO: Susan Nieuwenhuis