

VINNIGE MELKKOS



By Food lovers recipes

VINNIGE MELKKOS

Gooi 1 liter melk in kastrol en bring tot kookpunt.

Neem 125 ml koekmeel, 1 E mielieblom, halwe t sout en vryf 2 E sagte botter in die droë bestandele in, roer by kokende melk. Pasop vir oorkook, draai die hitte laer. Kook so 3 minute terwyl jy roer.

Bedien met kaneelsuiker.

Dit is genoeg vir 2 groot porsies .

bron namakwaland

BRON: Marie Rheeder Troskie