

VIR BETER BESKUIT TEKSTUUR



Vir beter tekstuur kan die botter gesmelt word tot kookpunt. Gooi die suiker daarby en klits met elektriese klitser totdat die suiker opgelos is. Gooi dan die karringmelk by en klits weer goed en dan die eiers. Klits tot lekker romerig en meng dit dan met die meel.

Olga Jacqueline Seaward