

# KORSLOSE KLAPPER-MELKTERT



## KORSLOSE KLAPPER-MELKTERT

Absoluut heerlik, so maklik om te maak, altyd 'n treffer.

160 ml Snowflake-koekmeel (90 g)

2 ml bakpoeier

1 ml sout

450 ml melk

200 ml suiker (150 g)

200 ml droë klapper (60 g)

50 g botter, gesmelt

3 ekstragroot eiers

5 ml vanieljegeursel

Sif meel en bakpoeier en voeg by res van bestanddele. Meng goed. Skep uit in 'n gesmeerde 23 cm-tertbak.

Bak 40-45 minute in voorverhitte oond by 180°C tot gestol en ligbruin. Laat afkoel.

Lewer 1 tert.

BRON: Antonette Havenga

FOTO: Yvette Cilliers