

MIKROGOLF SOUSKLUITJIES



MIKROGOLF SOUSKLUITJIES

- 1 koppie meel
- 1 teelepel bakpoer
- 1/4 teelepel sout
- 2 eetlepels margarine
- 1 eier
- 1/4 koppie melk

Die twee eetlepels botter is vir die sous later.

Maak deeg aan nie te styf nie.

Maak 3 koppies kookwater en 5 eetlepels suiker aan.

Maak warm in mikrogolf, dit is vir die sous so ±3 tot 4 minute.

Skep lepels vol deeg in die die sous en bak vir so 3 tot 4 minute met deksel op in mikrogolf.

Skep kluitjies uit en verdik die sousie met 2 eetlepels botter en kaneel vir 'n verdere paar minute, skep oor die kluitjies.

Foto en reseps: Marie Rheeder Troskie