

# MAGDA SE MALVALEKKERS



## MAGDA SE MALVALEKKERS

- 1 eierwit
- 2 1/2 koppie suiker
- 8 teelepels gelatien
- 1 1/2 koppie kookwater

Klits eierwit en suiker.

Meng kookwater en gelatien.

Voeg gelatienmengsel stadig by eierwit en suiker terwyl jy dit klits met elektriese menger. (Ek gooi die warm gelatienmengsal stadig teen die kante van die bak) in.

Meng 1 of 2 druppels kleursel van jou keuse by. ( ek gooi "n paar druppels vanille geursel ook by)

Klits goed vir 15 minute teen hoè spoed. gooi in gesmeerde bak.

Dit stol baie vinnig. (ek sit dit dan in die yskas vir so uur)

Sny in blokkies en rol in klapper.

Hou in lugdigte houer in yskas.

Dit smelt soomer in jou mond Lekker eet. As ek eers begin eet kan ek nie ophou nie.. Die reseppie is op een van my dagstukkies wat ek teen my yskas hou. Ek het dit al vir jare. Daar is geen naam by nie

BRON- MAGDA HELBERG