

SUNETTE SE MELKTERT



SUNETTE SE MELKTERT

KORS:

1 koppie koekmeel
2 eetlepel maizena
2 eetlepel versiersuiker
knippie sout
125 g margarien

Sif droë bestanddele saam.

Vryf margarien in en werk deur tot hanteerbare deeg.

Druk in 2 tertborde en prik goed met vurk.

Bak @ 180°C vir ± 7 – 10 minute of tot gaar en ligbruin.

VULSEL:

1,2 Liters melk
3 eiers
 $\frac{3}{4}$ koppie suiker
6 eetlepel koekmeel
6 eetlepel maizena
 $1\frac{1}{2}$ eetlepel margarien
2 teelepel vanilla

knippie sout

Verhit 1 Liter van die melk tot kookpunt.

Klits eiers, suiker en die ander 200 ml melk goed saam.

Sif droe bestanddele en voeg by eiermengsel.

Gooi margarien en geursel by melk en roer tot margarien gesmelt is.

Klits helfte van die kookmelk geleidelik by eiermengsel om te voorkom dat dit skif.

Gooi eiermengsel nou by res van kookmelk in kastrol en kook oor matige hitte tot vulsel dik is. Roer aanhoudend om klonte te voorkom.

Giet in gaar kors en strooi kaneel oor.

Nota: Ek en my ma het dit aangepas vir diabete ook.

Laat dan net versiersuiker by die kors uit en vervang suiker in vulsel met versoeter.

So 3-4 sakkies, afhangend van hoe soet jy dit soek!

Vulsel is genoeg vir 9-10 dosyn klein doppies. op die platter gebruik.

Resep geplaas deur Bets Lourens

Foto: Bets Lourens