

PIESANG BROOD



PIESANG BROOD

- 1-1/2 koppies bruismeel
- 3 piesangs fyngemaak
- 2 eiers
- 125 g botter
- 1 teelepel vanilla essence
- 1 koppie suiker

Room die suiker en botter, voeg die 2 eiers in en meng saam die vanilla essence en piesangs. Sodra dit goed gemeng is gooi die meel by. Bak vir 'n uur op 160°C sit maar 'n stokkie deur, want dit kan partykeer langer vat as wat dit moet. Tannie Rina vreeslik dankie vir Tannie se hulp met die grade anders was hy gebrand.

BRON- Karika Etzebeth

Foto: Lisinda Blaauw en Marika Tegmann