

BOTTERBESKUIT



By Food lovers recipes

BOTTERBESKUIT

BESTANDDELE/METODE

Smelt 750gr botter

Los 2k suiker in 2 k kookwater op.

Laat effe afkoel.

Klits 3 eiers...Meng met bogenoemde.

Sif 750gr bruismeel en 1tl sout en meng met vloeistof...deeg is redelik slap.

Druk vas in panne en bak plus/minus n uur...180gr C ..Ek gooi soms koppie klapper by.

Laat dit afkoel...sny in blokkies...pak op oondrak...en droog halfuur op 150 C en dan op 100 C tot droog.

Vat gewoonlik in gewone oond so 3ure...

BRON/FOTO: Ansie Olivier