

LEKKERSTE PATATGEBAK



LEKKERSTE PATATGEBAK

1Kg patats geskil, gaar gekook en fyn gedruk.

180 ml bruin suiker

125 ml melk

2 eiers

5ml sout

10 ml vanielje geursel

250 ml bruin suiker

125 ml koekmeel

375 ml pekaneute grof gekap

50 ml gesmelte botter.

Voorverhit oond 180°C

Meng patats, 180 ml bruin suiker, melk, eiers, sout, vanielje geursel goed saam en skep in oondvaste bak.

Meng die res van die bestandele en sprinkel oor die patats.

Bak vir 30 min.

Bedien saam met snoek, vars brood.

Eet.

6-8 Porsies

Resep geplaas deur Louw LP Senior

Foto: Christina En LP Louw (Lid)