

JAN SE VETKOEK



JAN SE VETKOEK

4 x 250ml koekmeel

10 ml sout

10 ml suiker

1 pakkie (10G) kitgis

65 ml botter

650 ml loutwarm water (ek het net 400ml gebruik)

Meng die koekmeel, sout en suiker en kitsgis.

Vryf die botter met die vingers in.

Voeg ie water bietjiesgewys by en meng met die meelmengsel om 'n deeg te vorm. Knie goed.

Bedek en laat 30 min rys. Knie af, vorm vetkoeke met die hand of rol die deeg uit en sny vetkoeke uit.

Bedek en laat weer 30min rys.

Bak in warm olie

Foto: Benhet Nieuwenhus