

TESSIE SE MAKLIKE GEMMERKOEKIES



By Food lovers recipes

TESSIE SE MAKLIKE GEMMERKOEKIES

'n Lekker Maklike Gemmerkoekies Resep.

- 200 ml botter of margarien
- 250 ml stroop
- 5 k ongesifte koekmeel
- 20 ml koeksoda
- 20 ml kremetart
- 5 ml sout
- 50 ml fyn gemmer
- 625 ml bruin suiker (nie sag of growwe witsuiker nie)
- 3 eiers

Smelt botter en stroop in groterige kastrol oor lae hitte. Laat afkoel tot lou.

Sit meel, koeksoda, kremetart, gemmer en sout saam.

Voeg eiers by stroopmengsel en roer tot gemeng.

Gooi suiker oor en meng tot suiker net nat is. (Moenie smelt nie).

Gooi gesifte bestanddele by. Meng goed. Laat staat ± 2 uur. Maak bolletjies. Druk effens plat. Bak 10-12 min by 180°C. ek strooi ook n bietjie suiker oor voor koekies gebak word
wenk : die koekies help om ogend naarheid by swanger vroue tee te werk. 2-3 koekies met flou tee voor jy opstaan.

Nota: ek hou by outydse manier van n rol deeg maak... wors
dikte – wat ek dan skywe sny. meer werk maar dan lyk koekies
almal dieselfde – dit gee dan ook die barsies of kraakies op
die koekies

FOTO EN RESEP: Tessie Pretorius