

LIZETTE SE PERFЕКTE VETKOEK MET WINKEL DEEG



By Food lovers recipes

LIZETTE SE PERFЕКTE VETKOEK MET WINKEL DEEG

Ek het gekoopte deeg gebruik.

Uitgerol op meelbestrooide oppervlak.

Sirkel uitgedruk, sommer met groot koffiebeker.

Weer laat rys.

Olie half vol in ongeveer 15 cm hoogte pan. Plaat op 4 gesit.

Plaas deeg 2 per slag, ek het heeltyd olie met groot lepel oorgeskep...maar wag totdat hy self effens uitpof, so 2 min, gooi dan eerste lepel olie oor en hou so aan totdat hy bo lekker uitpof, draai dan om sodat hy kan verbruin.

Ek wissel plaat maar af tussen 3 en 4, olie moenie te warm wees dat dit rook nie, net lekker warm om stadige borrels te maak soos dit braai.

Haal uit en plaas op kombuispapier om olie te absorbeer.

Ek het vanmiddag 2 warm gemaak en in strooisuiker gedruk, proe soos sugar donuts...baie lekker.

Bron en Foto: Lizette Taljaard Fulscher