

SUSSA SE MIELIE POFFERTJIES



SUSSA SE MIELIE POFFERTJIES

1 blikkie geroomde suikermielies

1 eier

2 eetlepels suiker

knippie sout

Bruismeel tot dat die deeg nie te slap of te styf is nie.

Metode:

Gooi blikkie mielies in bak, klits eier, suiker en sout by, gooi genoeg meel by om 'n lekker sagte deeg te vorm wat met lepel geskep kan word, nie te slap nie, nie te styf nie. Bak eetlepels vol in olie, nie te warm nie anders is dit buite gaar en binne nog rou. Heerlike sagte poffertjies.

Bron: Carol Peyper Lourens

Foto: Loraine Peyper Viljoen