

KNOFFEL VETKOEK VARIASIE



KNOFFEL VETKOEK VARIASIE

3 k koekmeel

1 t bakpoeier

$\frac{1}{2}$ pakkie gis

1 t sout

4 e margarien

1 e gemaalde knoffel

2 t knoffel vlokkies

Meng margarien goed deur mengsel en voeg water by. Knie tot 'n elastiese deeg.

Laat rys vir $2\frac{1}{2}$ uur. Vorm vetkoeke

Bak in diep olie.

Vervang knoffel met $1\frac{1}{2}$ e anys of 2 e "all in one curry" of 2 e chakalaka.

Vier soorte smaak vetkoeke.

Bron: Danie Barnard Snr