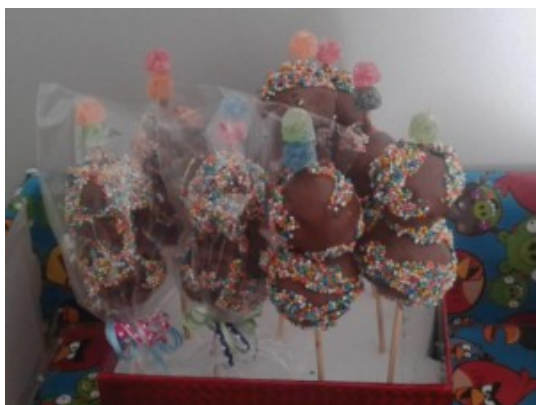


MARIETJIE SE TWIN POPS



MARIETJIE SE TWIN POPS

Het sjokoladekoek gekrummel, botterversiersel gebruik om die krummels te bind

Balletjies gemaak en in die yskas gesit vir so 'n uur of meer.

Sosaties stokkies(20cm)se boonste stukkie eers met sjokolade gesmeer en toe versigtig deur balletjies gedruk.

Gesmelte sjokolade oor die balletjies gesmeer en laat droog word.

Weer sjokolade oor gedrizzel en in 100/1000's gedip.

Resep en idee: Marietjie Le Sueur