

# NEW ZEALAND LOLLY KOEK



**TRIED & TESTED**  
By Food lovers recipes



## NEW ZEALAND LOLLY KOEK

(Dit is eintlik glad nie koek nie- meer blokkies)

1/2 koppie botter/margarien

180 gr mini marshmallows

1/2 koppie kondensmelk

250 gr Marie beskuitjies, fyngemaak

(Ek maak resep gewoonlik dubbeld dan pas hy baie lekker in pyrex bak in)

Smelt botter.

Meng kondensmelk by tot alles gemeng en warm.

Haal van hitte af.

Voeg marshmallows by en dan koekies. Ek meng dit dan- die marshmallows smelt gewoonlik so klein bietjie (om mengsel lekker te bind) as dit nie doen nie maak ek weer bietjie warm.

Dan gooi en klein lagie klapper in pyrex bak se bodem.

Marshmallow mengsel word dan oor dit uitgeskep.

Dan weer dun lagie klapper.

Plaas in yskas.

Sny in blokke.

Die oorspronklike resep sê mens moet 'n log maak en in wiele sny.

Resep geplaas deur Maranda Van Dam

Foto: Maranda Van Dam

2de foto: Nicole Jordan

Het nou die New Zealand lolly cake probeer wat Maranda Van Dam gister geplaas het! Het net gewone marshmallows gebruik en geknip en klein bietjie suurlemoensap bygesit om die erg soet te breek. Dit het so lekker uitgekom! Jul kan dit gerus probeer. WARNING: slegs vir die soet tand!