

TASCHA SE VETKOEKVLEGSSELS



TASCHA SE VETKOEKVLEGSSELS

1 kg koekmeel

1 pakkie gis

1 eetlepel sout

1 eetlepel suiker

Genoeg lou water om hanteerbare deeg te vorm (ongeveer 600 ml)

Meng al die bestanddele en sit op 'n warm plek om te rys.

Knief af en laat weer rys.

Sny reghoekige stukke wat jy dan in 3 bene sny. Vleg en knyp die bene onder vas.

Laat weer so 15 min rys.

Bak in matige warm olie tot bruin beide kante.

Resep en foto:Natascha de Jongh