

STAATMAKER MELKTERT PAP



STAATMAKER MELKTERT PAP

2 eiers

2 koppies melk

1 eetlepel meel

1 eetlepel maizina

3 eetlepel suiker

botter (ek gebruik so 2 eetlepels)

knippie sout

5 ml vanilla

Meng alles saam en mikrogolf tot dit lekker dik is. Klits elke 2-3 minute met 'n ballonklitser (whisk) en gooi in bak om koud te word. Heerlik met of sonder kors. Sprinkel kaneel bo-oor.

Tyd in mikrogolf hang af – as ek dit dubbeld aanmaak so 15 min, maar roer goed met 'n whisk elke paar min tot dit goed dik is. Dan gooi jy dit in 'n bak uit en los om af te koel. Ek maak gewoonlik die mengsel dubbeld en pak sommer tennis beskuitjies onder in die bak, maar dit werk net so goed korsloos.

Die resep is enkel en die foto is dubbeld aangemaak, want ek het baie melk gehad wat ek moes gebruik voor dit af gaan. Ons maak by die skool waar ek skoolhou vir funksies ook die resep, dan sit ons dit in daardie klein foeliebakkies (soos vir pasteie) met 'n mariekoekie onder in, m.a.w jy maak maar soveel jy nodig het maar die hoeveelheid melk sal jou 'n idee gee hoeveel melktert jy gaan uitkry.

Foto: Joane Coetzer

Resep geplaas deur Joane Coetzer