# MALVALEKKER SPRINGMIELIE HORINKIES

MALVALEKKER SPRINGMIELIE HORINKIES
‘n Namiddag soetdingetjie gemaak.
1 pakkie popcorn in die mikrogolf gepop vir drie minute. Moenie te lank nie en dit kan brand en pasop vir brand, dit maak stoom in die sakkie as jy dit oopmaak.
1 groot pak gekleurde malvalekkers
En roomys horinkies

Smelt die malvalekkers in ‘n groot genoeg mikrogolf-bestande bak vir 3 minute in die mikrogolfoond.
Voeg die springmielies by en meng goed, moenie te lank talm nie dit raak gou taai.
Skep met ‘n teelepel ‘n bietjie van die gesmelte malvalekkers in die horinkie.
Maak jou hande klam met water en rol balletjies bietjie groter as gholfballetjies en plaas dit op die horinkie wat ek geplaas het op ‘n kartondoos met gate in om dit regop te hou. Met die mengsel kan jy omtrent 11 tot 12 balletjies maak afhangende van die groote wat jy maak.
Laat dit afkoel en koud raak vir ten minste ‘n uur.
En siedaar ietsie virrie soettanne!
Foto en resep deur Gideon Louw