

# ONFEILBARE FUDGE



**TRIED &  
TESTED**  
*By Food lovers recipes*



## ONFEILBARE FUDGE

2 koppies suiker

halwe koppie water

1 blikkie volroom kondensmelk

1 eetlepel botter of margarien

2 eetleples goue stroop

Smelt suiker en water oor baie lae hitte en voeg by 1 eetlepel botter of goeie margarine en 2 eetlepels goue stroop.

Roer tot alles gesmelt is en voeg by 1 blikkie volroom kondensmelk. Roer aanhoudend. Draai hitte op en sodra dit begin borrel, kook vir 20 minute en roer aanhoudend.

Haal van stoof af, voeg teelepels vanilla by en klop vir 5 minute. Gooi in gesmeerde bakplaatjie en laat afkoel.

Sny in blokkies en los tot heeltemal koud. Glad nie nodig vir yskas. Hierdie resep kan met gemak verdubbel word.

Resep en foto: Annette Hattingh Scheepers

2de foto: Natacha Visagie



Gillian Vermeulen se fudge sonder diestroop