

OUMA EN ERYN SE KONDENSMELK KOEKIES



TRIED & TESTED
By Food lovers recipes

OUMA EN ERYN SE KONDENSMELK KOEKIES

250 g sagte botter (margerien)

180 g suiker

5 ml vanilla

1 blikkie kondensmelk

4 x 250 ml koekmeel

10 ml bakpoeier

Room botter en suiker (ek meng sommer met mes).

Meng vanilla en kondensmelk by.

Voeg meel en bakpoeier by en meng tot ferm deeg vorm.

Rol balletjies en druk plat met vurk.

Bak vir 12 min, tot goudbruin, of soos jy daarvan hou, by 160°C in waai-er-oond of 180°C in gewone oond. Vanoggend alles net met mes gemeng en sommer met vinger effens platgedruk. □

Opsioneel: 1 koppie van enige van die volgende:

choc chips

kersies

pekan neute

grondboontjies

klapper

rosyne

vrugtekoekmengsel

Reseppe is baie veelsydig, het al kakao ook bygevoeg.
Dip in tjoklit, as jy wil. □

Foto en resep: Mariette Heydenrych-Kotze