

MARIE SE VETKOEK



MARIE SE VETKOEK

Vanmiddag die heerlikste vetkoeke gebak. Bedien met maalvleis, kaas, tamatie, konfynt en kaas! Net reg vir rugby en lekker smul voor TV! Aldus Marie.

400 ml loutwarm water

15 ml suiker

15 ml olyfolie

7,5 ml sout

1 pakkie kitsgis

3 koppies koekmeel of broodmeel

Knie met elektriese klitser met deeglemme vir omtrent sewe minute of met hande vir 10 minute. Laat rys tot die deeg verdubbel het in grootte. Knie af en rol in worsvorm, druk plat en sny vetkoeke in lengtes so groot soos verkies. Laat weer rys vir sowat 20 minute en bak in warm olie tot goudbruin!

Foto en resep: Marie Bateman.