

HETTIE SE SJOE SJOE PASTEI



HETTIE SE SJOE SJOE PASTEI

1/2 koppie suiker
1 eetlepel botter
3 eetlepels koekmeel
1 eier
knippie sout
2 teelepels bakpoeier
1/2 koppie melk
1 groot sjoe sjoe of 2 kleintjies gerasper
(Ek sit dit sommer in Twista)
gemengde kaneel suiker vir bo op

Room botter en suiker, klits eier by. Meng al die ander bestanddele goed by.

Dit is 'n baie slap deeg.

Plaas in oond bak wat gesmeer is.

Strooi kaneel suiker bo oor.

Bak vir 45 – 50 minute in matige oond.

Nota:

Pastei is nog baie sag as jy dit uit oond haal, maar stol mooi as koud raak.

Heerlik, proe soos poeding.

Resep: Hettie Stoltz