KERSIE KARINGMELKBESKUIT

KERSIE KARINGMELKBESKUIT
1 kg bruismeel (of 1 kg meel en 30 ml bakpoeier)
10 ml (2 teelepels) bakpoeier
10 ml (2 teeleels) sout
500 g margarien
1 blik (385 g) kondensmelk
125 ml (½ koppie) bruinsuiker
500 ml (2 koppies) karringmelk of amasi
100 g rooi kersies, gekap (ek het helfte groen helfte rooi kersies ingegooi)
100 g pekanneute, gekap

Verhit die oond tot 190 ° C.
Smeer ‘n groot vierkantige oondpan met margarien of spuit met kossproei.
Sif die meel, bakpoeier en sout in ‘n groot bak en vryf die margarien in.
Meng die kondensmelk, bruinsuiker en karringmelk. Meng die droë en nat bestanddele met ‘n houtlepel. Voeg die kersies en neute en druk die mengsel in die voorbereide pan.
Bak vir 50 minute of tot goudbruin en ‘n toetspen in die middel skoon uitkom.
Keer uit op ‘n draadrak en laat afkoel.
Droë oornag in die oond by 100 ° C

Resep: Karin Blignaut