PLAATKOEKIES/PANNEKOEK/WAFELS VEERLIGTE DIKMELK WEERGAWE

PLAATKOEKIES/PANNEKOEK/WAFELS
VEERLIGTE DIKMELK WEERGAWE
Voor ek gevra word daarvoor – ek het nie ‘n foto nie. Die produk lyk soos elke ander plaatkoekie, as ek weer bak, sal ek sorg dat ek ‘n foto neem voor dit alles verorber is.
Die melk of room moet werklik baie dik en baie suur wees – dis die geheim van die resep.
Droë bestanddele:
Sif saam:
2 koppies koekmeel
1 eetlepel Maizena
½ teelepel sout
1 eetlepel suiker
Nat bestanddele:
2 eiers, geskei
2 koppies dik suur room of melk
Klop die eierwitte styf. Voeg die eiergele by die droë bestanddele saam met die dik suur room/melk. Meng.
Vou styfgeklopte eierwitte by en bak. Werk ewe goed vir plaatkoekies, pannekoek of wafels.
Resep gekry van Anette Smith en geplaas deur Petro Borchard