PATATS-PAMPOENKOEKIES

PATATS-PAMPOENKOEKIES
Ek het gestoofde patats en pampoen oorgehad en gister toe sit ek die 2 bymekaar, meng en maak fyn. Toe maak ek gister patats-pampoenkoekies!! Ag, en dit was nou n treat!
2 koppies gaar fyngemaakte patats
2 koppies gaar fyngemaakte pampoen
2 eetlepels suiker
2 eiers geklits
Driekwart koppie koekmeel
Sout
1 eetlepel fyn kaneel
Halwe koppie suiker
Olie om in te braai.
Meng alles saam behalwe kaneel, halwe koppie suiker en olie.
Laat olie warm word en skep eetlepels vol in warm olie.
Hou dop en draai dan versigtig die patatpampoenkoekie om sodra dit bruin onder is. Braai dan verder tot mooi bruin
Skep so 3 eetlepels vol van beslag in pan en sodra albei kante mooi bruin is, plaas op handdoekrol papier sodat die olie geabsorbeer kan word.
Meng die kaneel en halwe koppie suiker en strooi liggies oor elke patatpampoenkoekie soos u dit in ‘n opskepbak plaas.
Ek belowe, dis “fantamagories” heerlik!!
Dit was my eerste probeerslag en dit was n wenner!

Foto en resep: Marietjie van Zyl