

VLA SOOS ULTRA MEL



VLA SOOS ULTRA MEL

Like box custard

150 ml custard powder

cold water

1 liter boiling kettle water

1 tin (397gr) condensed milk

5 ml vanilla essence

Mix the custard powder with little cold water to a paste. Pour boiling water over custard mix and stir well. Put condensed milk in and stir till it thicken. Put vanilla essence in stir again. Its about 1.2 liter custard. After custard is done you can put it microwave for few minutes. Not nessesary to do it. Very nice.

Recipe: Julia Venter

Ek kan nie sê dis "Ultra-Mel"... maar hier is 'n Vinnige Vla-resep wat jy weer en weer gaan gebruik:

BLITS-VLA IN MIKROGOLF

(Gebruik 'n 2ltr YOCHURT-EMMERTJIE anders kook dit maklik oor)

4 geronde eetlepels vlapoeier

knippie sout

10 ml vanilla geusel

5 teelepels suiker (opsioneel)

bietjie koue melk

Meng bostaande tot loperig

5 koppies pas gekookte water. Voeg by vla-mengsel en roer deur.

1 blik Gold Cross kondensmelk. Voeg by vla-mengsel en roer goed.

Kook 4 minute in mikrogolf, maar roer elke minuut, anders kook dit maklik oor!!

Moenie proe met lepel en dit weer in vla druk...dit sal (soos jogurt) so "waterig" raak.

Bêre vla in yskas – gebruik binne 2 dae.

Resep: Riana Viviers