

# GLISERIEN      VERSIERSEL      EN VULSELS



## GLISERIEN VERSIERSEL EN VULSELS

125 g sagte botter/margarien

1 koppie versiersuiker, gesif

1 eiergeel

2.5 ml gliserien

75 ml kakao

Meng alles saam en smeer op een koekie en sit die ander koekie bo-op.

Geplaas: Gillian Kruger Vermeulen

250 g botter by kamertemperatuur

500 g versiersuiker

1 eiergeel, goed geklits

5 ml gliserien

knypie sout

Verroom botter.

Klop versiersuiker bietjie op 'n slag by.

Klop eiergeel by en gliserien en sout.

Meng goed en gebruik soos verlang

Geplaas: Janine Smit Mostert