

PIESANGKONFYT IN DIE MIKROGOLF



PIESANGKONFYT IN DIE MIKROGOLF

Lewer ongeveer 1,2 lt

Jy kan hierdie vir baie goed gebruik in tertdoppies, vulsel vir laagkoek ens.

Skil die piesangs eers voordat jy dit weeg.

1 kg geskilde piesangs

800 ml witsuiker

75 ml suurlemoensap

Sny die piesangs in skyfies en plaas in diep 3,5 lt bak.

Mikrogolf vir ongeveer 22 minute oop by volle krag tot taamlik dik en roer dit gereeld.

Skep in gesteriliseerde flesse tot teenaan die rand vol warm konfyt.

Plaas 'n stukkie waspapier bo-op en draai die deksels styf vas.

Resep geplaas deur Marie Rheeder Troskie