

SUIKERMIELIEPOFFERTJIES



By Food lovers recipes

SUIKERMIELIEPOFFERTJIES

250 ml koekmeel

5 ml sout

30 ml margarien, gesmelt

5 ml ui, gerasper

420 g geroomde suikermielies

10 ml bakpoeier

1 ml rooipeper of magtige kerriepoeier

2 eiers, geskei

300 ml Cheddarkaas

olie vir vlakvetbraai, gerasper

Sif droë bestanddele saam. Voeg die margarien by. Klop die eiergele en voeg dit by die koekmeel mengsel. Vermeng dit goed. Voeg die ui, kaas en suikermielies by en meng dit deeglik. Vou die styf geklitste eierwitte in. Skep teelepelsvol van die beslag in die warm olie en bak tot goudbruin. Dreineer dit goed.

Joey Badenhorst Lotter

Foto: Issie Snyman

Issie se nota:

Suikermieliepoffertjies in pan op stoof gaar gemaak trek te veel olie en is glad nie lekker nie daarom het ek die laaste

deeg in muffen pannetjies gebak en hulle was baie lekkerder