

PAMPOEN PLAATKOEKIES



PAMPOEN PLAATKOEKIES

250 g pampoen
3 eetlepels bruinsuiker
1 eetlepel olie
5 ml vanilla
2 eiers
1 koppie karringmelk
knypie sout
 $\frac{1}{2}$ teelepel kaneel
210 g bruismeel

Maak pampoen gaar.

Plaas warm pampoen in 'n bak en voeg die suiker-olie-en vanilla by en meng deur, voeg eiers, karringmelk, sout, kaneel en meel by en meng tot glad.

Bak soos gewone plaatkoekies in vlak olie en bedien met kaneelsuiker, goue stroop of heuning. Heerlik!

Beproef en Foto © Roni Van Der Walt