

# PLAATKOEKIES/PANNEKOEK/WAFELS

## VEERLIGTE DIKMELK WEERGAWE



PLAATKOEKIES/PANNEKOEK/WAFELS

VEERLIGTE DIKMELK WEERGAWE

Voor ek gevra word daarvoor – ek het nie 'n foto nie. Die produk lyk soos elke ander plaatkoekie, as ek weer bak, sal ek sorg dat ek 'n foto neem voor dit alles verorber is.

Die melk of room moet werklik baie dik en baie suur wees – dis die geheim van die resep.

Droë bestanddele:

Sif saam:

2 koppies koekmeel

1 eetlepel Maizena

1 teelepel koeksoda

$\frac{1}{2}$  teelepel sout

1 eetlepel suiker

Nat bestanddele:

2 eiers, geskei

2 koppies dik suur room of melk

Klop die eierwitte styf. Voeg die eiergele by die droë bestanddele saam met die dik suur room/melk. Meng.

Vou styfgeklopte eierwitte by en bak. Werk ewe goed vir plaatkoekies, pannekoek of wafels.

Resep gekry van Anette Smith en geplaas deur Petro Borchard