

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 al die bestanddele saam en smeer op een koekie en plaas die ander koekie bo-op.

Resep geplaas: Gillian Kruger Vermeulen

250 g botter by kamertemperatuur

500 g versiersuiker

1 eiergeel, goed geklits

5 ml gliserien

knypie sout

Verroom botter en klits die versiersuiker bietjie op 'n slag by.

Voeg die eiergeel, gliserien en sout by die bottermengsel en meng goed. Gebruik soos verlang.

Resep geplaas: Janine Smit Mostert