

WILDEBEES KASTAIINGS



WILDEBEES KASTAIINGS

Braai 125 g egte botter uit vir ghee

Stroop:

375 ml suiker

250 ml water

suurlemoensap na smaak

Kook alles saam.

Deeg:

500 ml koekmeel

2 hoogvol teelepels bakpoeier

sout

Sif alles saam en vryf 3 teelepels ghee in.

Klits saam:

1 eier

125 ml water

125ml melk

Voeg by meelmengsel.

Knie goed deur, dis 'n redelike stywe deeg.

Verdeel in 6.

Rol elke deel baie dun uit.

Smeer ghee oor elke uitgerolde deel en strooi Maizena oor.

Stapel opmekaar MAAR MOENIE BOONSTE EEN SMEER OF MAIZENA STROOI.

Rol nou as een uit so dun moontlik

Rol op soos rolkoek en sny wieletjies.

Druk elke ringetjie plat met rolstok en bak in warm olie.

Smeer goed met stroop.

Resep geplaatst door: Annetjie van Huyssteen