

FUDGE- EN NEUTESKYWE



FUDGE- EN NEUTESKYWE

185 g (330 ml) koekmeel

100 g (125 ml) suiker

125 g (125 ml) botter

Sif meel, voeg suiker by.

Vryf botter in om deeg te vorm.

Druk vas in gesmeerde pan.

Bolaag:

1 blik kondensmelk

60 g (60 ml) botter

30 ml goue stroop

60 g (125 ml) pekannuete grof gekap

Meng bolaag en skep bo-oor deeg.

Bak 15 tot 18 minute teen 180°C.

Laat effens afkoel en sny in blokke.

Laat heeltemal afkoel in pan.

Nota:

Dis dalk nie so goedkoop nie, want pekanneute is duur .. maar probeer dit met neut sprinkels

Resep: Annetjie van Huyssteen