

DANKiE TANNiE

Vetkoeke

As jy by Ouma Lettie gaan kuier het, het jy **nooit** met leë hande huis toe gegaan nie – daar was altyd 'n enamel bakkie vol warm vetkoeke wat saam moes ry. Dis die smaak van my kinderjare.

Vir jare was ek hartseer dat ons haar vetkoekresep verlore geraak het... tot ek een dag op die plaas **Moeder** se vetkoeke proe.

En skielik – daar was dit. **Presies dieselfde smaak** as Ouma Lettie s'n.

Dankie, Moeder!

Opbrengs:
12

Porsiegrootte:
3

Voorbereidengstyd:
25min

Kooktyd:
15min

Bestandele

500g Meel

7g Kitsgis

25g Suiker

8g Sout

280-300ml Louwarm water

100ml Volroommelk

Metode

Stap 1

Meng die loutarm water, melk, suiker en gis in 'n bak. Laat staan 5 minute totdat dit skuimerig is.

Stap 2

Voeg die eier en sagte botter by. Roer die meel en sout in en meng tot 'n sagte deeg vorm.

Stap 3

Knie 8-10 minute totdat die deeg glad

20g Botter

1 Eier

Olie vir diepbraai

en elasties is.

Stap 4

Bedek en laat rys **1-1.5 uur** by kamertemperatuur totdat dit verdubbel het in grootte.

Stap 5

Verdeel die deeg in 40 g bolletjies en vorm ronde of ovaal vetkoekies.

Stap 6

Bedek liggies en laat rys **30-40 minute** totdat dit donsиг en puffy is.

Stap 7

Verhit die olie tot 170°C.

Braai **3-4 minute per kant** totdat hulle goudbruin is.

Dreineer op kombuispapier of 'n draadrak.

Bron: Marli Mckellar

