



### **TOEBROODJIE ROOSTER PLAATKOEKIES**

**250 ml (1 k) koekmeel**

**180 ml ( $\frac{3}{4}$  k) gerasperde cheddarkaas**

**1 eier, geklits**

**180 ml ( $\frac{3}{4}$  k) melk**

**10 ml (2 t) bakpoeier**

**60 ml (4 e) olie**

**sout na smaak**

### **METODE:**

**Meng al die bestanddele terwyl die toebroodjiemaker warm word.**

**Skep eetlepels vol van die beslag in die onderste helfte en maak die toebroodjierooster toe.**

**Wanneer goudbruin, keer uit en sit voor met kaas of konfyt van jou keuse.**

**Bron : Carmen Hendricks**

**Plasing: Henriette Wessels / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK**



### **PLAATKOEKIES VIR ONTBYT**

**250ml koekmeel**

**10ml bakpoeier**

**1ml sout**

**30ml suiker**

**1extra groot eier**

**200ml melk**

**15ml gesmelte botter of margarien**

### **METODE:**

**1. Sif al die droë bestandele saam.**

**2. Klits eier en melk en gesmelte botter saam en voeg by droe bestandele.**

**Meng baie goed tot beslag mooi glad is.**

**Laat staan Dan vir +/- 30min voor jy begin bak.**

**Bron: Onbekend (Resepte vir myself gedruk)**

**Plasing: Henriette Wessels/ WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK**