

## **Basiese Skons.**

500 ml meelblom  
1 ml sout  
60 g sagte botter  
50 ml water  
2 ml suurlemoensap

20 ml bakpoeier  
25 ml sout  
50 ml nespray-melk, reeds gemeng  
1 eier

### Verglansing

1 eiergeel geklits saam met 5 ml water

### Metode

Sif meelblom, bakpoeier en sout saam. Voeg suiker by en vryf botter in. Klits melk, water, eier en suurlemoensap saam.

Gooi in die middel van die droë bestandele. Meng liggies mey 'n vurk tot sagte deeg, druk effens plat op meelbestrooide oppervlak.

Wek vinnig en sny vierkante, of druk uit in sirkels met koekiedrukker, van 6 cm. Plaas op liggesmeerde bakplaat. Verglans met eiermengsel en bak vir 12 minute bo in oond teen 220°C.

### Bedienings voorstel

Dien dadelik op met konfyt en room.

[phantocomp](#)