

Broodpoeding.

Maak

2 Eiers
110 g (125 ml) Strooisuiker
250 ml (1 k) Melk
4 Croissants in stukke gebreek

2 Eiergele
250 ml (1 k) Room
50 ml (4 e) Cape velvet of Amarula
100 g Haselneute, gerooster

Metode:

- 1.) Smeer 'n groot oondbak of 6 klein ramekins.
- 2.) Voorverhit oond tot 200°C.
- 3.) Klits eiers, eiergele en strooisuiker tot lig en donserig.
- 4.) Laat room en melk opkook en klits vinnig by. Gooi liquir in.
- 5.) Pak croissantukke en haselneute in oondbak of ramekins.
- 6.) Gooi eiermengsel oor en laat vir minstens 20 minute staan om in te trek.

Opdienings voorstel:

phantocomp