Piesangpoffertjies.

Maak

250 ml Koekmeel
2 ml Sout
1 Eier
4 piesangs (fyngedruk)
7,5 ml Bakpoeier
45 ml Suiker
80 ml Melk
15 ml suurlemoensap

Metode:
1.) Sif droë bestanddele, voeg suiker by.
2.) Klits eier en melk en voeg by meelmengsel.
3.) Meng piesangmengsel by.
4.) Bak teelepelsvol in warm olie tot mooi ligbruin.
5.) Dreineer en rol in suiker.

Opdienings voorstel: