

## **Transvaalse Koeksisters.**

As die resep vergroot word tot 20 koppies meel, kry u 'n lekker groot baksel vir 'n basaar.

### **Maak**

4 koppies meelblom	2 eetlepels margarien
2 eetlepels suiker	6 teelepels bakpoeier
1 teelepel sout	2 eiers
melk om mee aan te maak	

### Stroop:

8 koppies suiker	4 koppies water
1/4 teelepel kremetart	1 teelepel gliserien
'n stukkie pypkaneel of fynkaneel in 'n sakkie	knippie sout
'n bietjie gouestroop wat eers bygevoeg word nadat stroop afgekoel het	

### Metode

- 1.) Vryf smeer in meel, voeg suiker, bakpoeier en sout by.
- 2.) Klits eiers, voeg by en maak met melk aan - nie te styf nie, net lekker sag om uit te rol.
- 3.) Maak deeg vorige aand aan, bedek met 'n klam doekie sodat deeg nie hard word nie. U kan ook 'n broodkometersie oorsit.
- 4.) Stroop: Kook alles saam totdat stroop taamlik dik is en verkoel goed. In warm weer moet die stroop oornag in 'n koelkas gehou word.
- 5.) Rol deeg dunner as 'n 1/2 cm (1/4 duim) uit, sny in reepe, vou oormekaar, draai twee keer en braai in warm olie, dompel daarna in koue stroop.
- 6.) Wees versigtig om nie die koeksisters te lank voor die basaar in plastieksakkies te plaas nie, want dit sat die koeksisters laat sag word.

### Opdienings voorstel:

[phantocomp](http://phantocomp.com)