

Vetkoek.

Vetkoek is 'n tipe brood, en dit kan bedien word met beide soet en souterige of gekruide vulsels – soos goue stroop of kerrie maalvleis. Om die tradisionele Suid Afrikaanse vetkoek te maak volg die maklike resep en wees verseker dat jou vetkoek altyd perfek sal wees!



Maak: 4 tot 6 porsies

Bestanddele:

2 koppies koek meel

1/2 teelepel sout

1 eier

kook olie vir diep braai

4 teelepels bakpoeier

1 tot 2 eetlepels gesmelte botter of kook olie

1 koppie karringmelk

Metode:

1.) Sif meel, bakpoeier en sout saam.

2.) Klits botter, eier en karringmelk saam.

3.) Voeg nou by die meel mengsel en roer. Die deeg moet 'n sponsrige tekstuur hê wat maklik van die lepel afdrup.

4.) Maak 'n groot pot halfvol kooking olie en verhit tot dit borrel.

5.) Plaas lepels vol deeg in die warm olie.

6.) Diep braai vir 'n paar minute en draai om, braai tot goud-bruin. Verwyder wanneer klaar en dreineer op papier doekies.

7.) Laat bietjie afkoel voor dit ge-eet word.

Nota:

REGTE vetkoek is gemaak van brood meel ! (so sê sommige mense, die keuse is joune.)