

Plaatkoekies Met Botterkaramelsous.

Maak 6 porsies

Plaatkoekies

240g (2 k) banketmeelblom	20 ml (4 t) bakpoeier
3 ml (1/2 t) sout	20 ml (4 t) illovo esdoringstroop
2 eiers	375ml (1 1/2 k) melk
30ml (2 t) gesmelte botter of olie	

Botterkaramelsous

250 ml (1k) illovo esdoringstroop	250 ml (1k) room
150 g (1/2 k) botter	

Metode:

- 1.) Plaatkoekies: Sif droë bestanddele saam.
- 2.) Klop stroop, eiers, melk en botter saam. Voeg droë bestanddele by en meng tot glad - dit moet die digtheid van dik room hê.
- 3.) Drup lepelsvol op 'n warm, liggies gesmeerde braaipan. smeer pan net een keer.
- 4.) Draai plaatkoekies om sodra stewig en borrels gevorm het, altwee kante moet ligbruin van kleur wees.
- 5.) Botterkaramelsous: Kombineer al die bestanddele in 'n pan en roer totdat die botter gesmelt het. Prut vir 3 minute.

Opdienings voorstel:

Sit plaatkoekies voor met room of roomys en gooi botter karamelsous bo-oor.

[phantocomp](#)