

# PATATROL



Rencia Odendaal Pretorius

Kook patats tot gaar (sonder suiker) maak fyn – laat afkoel.  
Jy kan 'n rol Puff pastry gebruik of:

Kors:

250gr botter

750ml meel

15ml bakpoeier

2 groot eiers

125ml melk

Metode:

Vryf droë bestandele in

Voeg eiers en melk by en meng goed.

Rol uit, 5 mm dik.

Smeer patats 1 cm dik oor deeg

Plaas bietjie suiker (wit of bruin) en paar klontjies botter onder in bak se bodum.

Rol op en sny skywe van 2.5cm dik en pak in gesmeerde bak

Sous:

Gooi 150 ml suiker (wit of bruin) en 250ml room bymekaar en bring tot kookpunt

Gooi bo-oor patats en bak in oond vir 30/40min by 180° C

Ek het bruinsuiker vir die resep gebruik. \*\*\*Rencia Odendaal Pretorius\*\*\*