

Oma Beers geheime recepten ♥

Borstplaat

Ingrediënten

300 gr kristalsuiker
40 gr boter
100 ml slagroom
3 of 4 theelepels rozenwater



Extra toevoegen:

- 1 mok traditie
- 1 snuffje humor
- 2 theelepels plezier
- 1 lepel nostalgie
- 2 mespuntjes herinneringen

Bereiding

Leg een vel bakpapier op een bakplaat en leg hier de vormpjes op. Doe de suiker, room en boter in een pan met dikke bodem en breng het, al roerend, langzaam aan de kook en laat het ongeveer 5 minuten doorkoken. Voeg het rozenwater toe en blijf roeren terwijl het afkoelt. Als het enigszins ingedikt is vul je de vormpjes. Af laten koelen en de vormpjes verwijderen.