

## Kaasstengels



### Keperluan:

500 gr glepung trigu (*tarwe meel*)  
5 iji kuning endog pitik  
250 gr mertego  
350 gr keju parut Gouda/ Edam kaas (*geraspte kaas*)  
1 sendok teh uyah.

### Corone Nggawe:

- Kocok mertego karo endog, nganti pucet.
- Lebokke 4 wae kuninge endog siji2, karo dikocok terus. Nganti mumbul.
- Lebokke glepung trigune, diaduk alon2 karo sendok kayu. Lebokke pisan 250 gr keju parut, uyah, karo diaduk roto. Nganti adonan mau kalis tenan
- Giles adonan mau kiro2 kandel-e 1 cm. Iris dowo2 kiro 3 cm. Sing nduwe citakan Kaastengels iso nganggo citakan mau.
- Olesi nduwure karo sisane kuning endog, turahan keju parutan sing 100 gr mau awur-awur-ke nduwure .
- Panasno oven kiro-kiro 180 C, lebokke, suwene kiro-kiro 25 menit.
- Nganti ketok kuning ke-soklat-an. Lagi di-tok-ke soko oven.