

## Ingrediënten

Klontje boter 50 g poedersuiker  
100 g witte basterdsuiker 3 el  
melk

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Zachte borstplaat

### Bereidingswijze

Op het werkvlak een stuk bakpapier uitspreiden. Een middelgrote borstplaatvorm dun met boter invetten en op het bakpapier leggen. De poedersuiker zeven. In een pannetje de basterdsuiker met melk op een heel zacht vuur, langzaam verwarmen tot de suiker is opgelost. Af en toe roeren met een houten lepel. De massa op half hoog vuur aan de kook brengen en 1 minuut zachtjes laten koken. De pan van het vuur af halen en de poedersuiker snel erdoor roeren. De massa in een keer in de vorm schenken, terwijl die goed tegen het papier gedrukt wordt. De borstplaat laten afkoelen tot lichte plekje's zichtbaar worden. De vorm rechtop zetten en het bakpapier eraf trekken. De borstplaat hard laten worden en de vorm verwijderen. Opmerking Door aan de basterdsuiker ? el cacao of oploskoffie toe te voegen, kunt u respectievelijk chocolade- of koffieborstplaat maken.