

Kostebepekening**Bl. 247-249**

Kyk na die resepte hieronder, gebruik dan die inligting op bl. 247-249 om die kosteberekening te doen.

CHELSEA – BOLLETJIES (kleinste bakplaat)

335 g	Koekmeelblom	Sif saam.
2,5 ml	Sout	
25 g	Strooisuiker	Voeg by droë bestanddele.
5 g	Kitsgis	
35 ml	Melk	Verhit melk en margarien tot margarien gesmelt is. Laat afkoel tot loutwarm.
37,5 g	Margarie	
37,5 ml	Loutwarm water	Voeg by melkmengsel. Voeg by deeg en vorm 'n sagte deeg. Knie vir 10-15 minute tot sag en elasties. Plaas in gesmeerde mengbak, smeer met olie, bedek en laat rys tot dubbel die volume (± 25 minute).
$\frac{1}{2}$	Groot Eier, geklits	
± 25 g		Knie af en rol uit in vierkant van ± 45 cm. Stip hele oppervlak met sagte margarien.
25 ml	Melk	Klits saam en bestryk bolletjies daarmee. Bak by $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ tot gaar. Verwyder op draadrak en laat afkoel.
$\frac{1}{2}$	Eier	
VERSIERSEL:		
150 g	Versiersuiker	Meng tot glad en dik looperig. Bedruip bokant van bolletjies met glansversiersel. Bedien op glas bord.
± 30 ml	Kookwater	

Kosteberekeningstabel van: CHELSEA – BOLLETJIES

Gebruik die volgende formule vir die berekening van die werklike koste.

$$\frac{\text{Hoeveelheid gebruik}}{\text{Hoeveelheid aangekoop}} \times \frac{\text{Koopprijs}}{1} = \text{R?}$$

Bestand= deel	Hoeveelheid gebruik	Hoeveelheid aangekoop	Koopprijs/ Brutoprijs	Berekening	Werklike koste (afgerond)
Koekmeel		1 Kg	R22,99		
Strooisuiker		500g	R25		
Melk		1 L	R11,99		
Margarien		500g	R30		
Viersiersuiker		500 g	R49,99		
Water		500ml	R8,99		
Kitsgis		10g	R4,99		
	(2)			(7)	(7)
Totale bedrag van bestanddele vir 3 porsies (3)					
2. Prys vir 1 porsie (3)					
3. Prys vir 15 porsies (3)					

TOTAAL: 25