

# 3 BESTANDELE SPONSKOEK



## 3 BESTANDELE SPONSKOEK

6 eiers geskei

1 koppie self raising meel

1 koppie suiker (ek het strooisuiker gebruik)

Skei eiers, gooi  $\frac{1}{2}$  kop suiker by wit en  $\frac{1}{2}$  kop suiker by geel. Klits wit van eiers baie goed, (amper tot styf) en klits dan geel baie goed.

Gooi bymekaar en voeg meel bietjies gewys by.

Bak in oond by  $180^{\circ}\text{C}$  vir 30 min.

Die geheim van hierdie koek is dat dit baie baie goed geklits moet word, klits die eierwitte baie goed styf.

Resep geplaas deur Riana Du Plessis