

BESTE METODE OM ENIGE KOEK TE MENG



BESTE METODE OM ENIGE KOEK TE MENG

Nope..dis jou metode..maak nie saak wat jy maak..daar is net 1 metode..en jou bakpoeier is laaste bestanddeel voor jy in oond sit..nie minuut voor dit..so jy maak so..ongeag wat metode se..jy skei ALTYD eiers..klits dan geel, suiker en sout tot dit vreeslik romerig..donsig..en baie lig geel is..as reseps botter verlang..kom dit in die stap in..dan gooi jy al jou droë bestanddele saam..NIE BAKPOEIER..KOEKSODA..ENS..en as daar kakao moet inkom..meng met vloeistof..vou nou vloeistof bietjie bietjie by eier mengsel saam droë bestanddele..nie klits..INVOU..klits witte styf maar nie droog..NOU..vou eierwitte in..tot omtrent als gemeng..vou dan bakpoeier in..die geheim is die geklitste eier..en bitter min beweging aan deeg..moet ook nie pan skud om borrels uit te haal soos jou OU juffrou ons geleer het..voor mens jare terug die 'wanabe koek meel' so gekoop het..het tannie wat vir tuisnywerheid gewerk het my die metode gegee..ek lees nie eens meer die koeke se metodes..en girl..al kom daar net halwe koppie meel in..DIE KOEK REIS BAK VOL..

Bron: Joyce Koen