

ELSIE SE GRANADILLA KOEK



ELSIE SE GRANADILLA KOEK

250 g margarien
1 1/4 koppies suiker
2 koppies meel
3 teelepels bakpoeier
1/4 teelepel sout
1/2 koppie mielieblom
3/4 koppie water
1/4 koppie granadillamoos
4 eiers
1 teelepel vanieljegeursel

Room botter en suiker tot lig en donsig.

Klits eiers een vir een by en klits goed na elke byvoeging.

Voeg geursel by.

Meng water en granadillamoos.

Sif droë bestandele saam en voeg om die beurt met vloeistof by die suikermengsel.

Skep in panne.

Bak by 180 °C tot ligbruin en los van kante, ongeveer 30 min.

Resep: Elsie Slabbert

Foto: Diane Roode Hancox