

FANIE SE MIKROGOLF SJOKOLADE KOEK PORSIES



FANIE SE MIKROGOLF SJOKOLADE KOEK PORSIES

Ek gooi gewoonlik net goed bymekaar en hoop vir die beste maar die volgende was so 'n groot sukses dat ek dit toe maar herhaal het om die regte mates te kan gee. Dit is 'n resep wat vier individuele porsies lewer. Voorbereiding: Smit 4 x 10cm ramekins met kleef-werende middel.

1 Jumbo eier
80 ml Suiker
5 ml Vanilla
125 ml Koekmeel
60 ml Kakao
5 ml Bakpoeier
1,25 ml Sout
60 ml Melk
80 ml Choc chips

Meng eier, suiker en vanilla tot goed gemeng. Gooi meel, kakao, bakpoeier en sout by en meng deur. Gooi die melk by en meng goed. Gooi laaste die choc chips by indien verkies en deel die beslag tussen die 4 ramekins. Plaas uiteen op die draaitafel van die mikrogolf en bak vir 3 minute op hoog (900W mikrogolf gebruik vir toets).

FOTO EN RESEP: Fanie du Toit

Indien verkies kan styfgeklopte room of botterversiersel bo-op

gesmeer word wanneer afgekoel maar by my staan dit nooit lank
genoeg daarvoor nie!