

# MILJOENERS KOEK



## MILJOENERS KOEK

250 ml koekmeel

60 ml kakao

250 ml suiker

10 ml bakpoeier

1 ml sout

125 ml olie

125 ml kookwater

4 eiers, geskei

5 ml vanilla

1 blik ingedampte melk

125 ml suiker

2 pakke Neut sjokolade

Verhit oond – 180° C.

Spuit oondbak van 26 cm.

Meng koekmeel, kakao en suiker saam.

Voeg bakpoeier en sout by.

Klits die eiergele en meng met olie en afgekoelde water

Meng oliemengsel by meelmengsel en meng goed.

Klits eierwitte goed styf en vou in mengsel met lepel en skep in voorbereide bak.

Bak vir 45 min. tot gaar.

Verhit van melk en suiker tot opgelos.

Giet oor warm koek sodra dit uit die oond kom.

Wanneer koek heeltemal koud is, smelt sjokolade en res van melk (136 ml) saam en smeer oor koek, of maak 'n ganache en

gooi oor die koek.

Resep -Bokkie En Anita Marais

Foto: Gideon Louw