

RIANA SE WENNER SJOKOLADE KOEK



RIANA SE WENNER SJOKOLADE KOEK

BESTANDDELE

4 eiers

1 kop suiker

2 eetlepels kakao

4 eetlepels kookwater

1 kop koekmeel

Knippie sout

250g margarine /botter gesmelt

1 teelepel vanilla of caramel essence

2 teelepels bakpoeier

Klits eiers baie goed voeg suiker by en klits tot romerig

Los kakao op in kookwater

Voeg meel en sout by eiermengsel, klits

Voeg dan kakao mengsel, botter en geursel by

HEEL LAASTE BAKPOEIER

Bak in 2 laagpanne vir 20-25 min by 180 grade C

Versier soos verkies

RIANA DU PLESSIS