

# VINNIGE KLAM MOKKA KOEK



By Food lovers recipes

## VINNIGE KLAM MOKKA KOEK

### Bestanddele:

2 kop koekmeel

$\frac{3}{4}$  kop cocoa

1  $\frac{1}{2}$  tl bakpoeier

2 tl koeksoda

knypie sout

1 kop melk

1 tl vanilla essence

2 kop suiker

$\frac{1}{2}$  kop kookolie

1 koppie sterk koffie (afgekoel)

2 eiers

### Metode:

Voorverhit oond na 180°C.

Sprei 2 x 23cm koekpanne met Spray & Cook.

1. In 'n groot mengbak sif alle droe bestanddele saam, voeg dan 2 koppies suiker by roer effe deur gesifte bestanddele.

2. Voeg eiers, melk, olie en vanilla saam by droe bestanddele, meng goed met klitser vir twee minute. Voeg nou jou swart koffie by, meng goed .

3. Verdeel nou die mengsel eweredig in die twee voorbereide panne.
4. Bak nou vir 35-40 min. Toets met tandestokkie vir gaarheid & verwyder uit oond.
5. Laat afkoel min 15 min in koekpan. Maak kante los met mes. Skud die pan liggies totdat jy voel diekoek is los. Keer uit op afkoelrakkie. Laat koud word en versier.

Resep: Rentia van der Merwe

Foto: Liezel v d Merwe