

# Heerlike Sjokolade-en-Koffie-sous plesiertjies



Ek het di volgende bestanddele gebruik:

Vir die poeding beslag:

3 koppies meel  
4 tlepels bakpoeier  
1 en n half koppies suiker  
3 eetlepels botter + n kwart koppie visolie  
n half koppie water  
1 en n half koppie melk  
3 eiers  
1 tlepel vanielje geursel  
4 eetlepels hot choc / 3 eetlepels cocoa

Sous:

2 koppies melk  
3 eetlepels botter  
4-6 lepels suiker  
1 teelepel vanielje geursel  
1 teelepel fyn gemmer  
1-2 lepels koffie  
2-3 lepels cocoa

Sif die droe bestandele saam. Gooi die melk, botter, visolie, vanielje geursel, in maatbeker en mikrogolf vir minstens 2min of tot botter gesmelt het. Voeg dan die melkmengsel tesame met die eiers by di meelmengsel. En roer tot goed gemeng. Smeer muffinpan en vul die gate tot driekwart vol. Bak vir 15-20min of tot gaar, teen 180grade. Herhaal tot beslag op is. Maak ongeveer 24 muffins

Sous:

Maak sous wanneer muffins uitkom en laat rus tot die sous klaar is:

Gooi al die bestanddele in n maatbeker en mikrogolf tot lekker warm vir 3-4minute. Haal uit en roer tot goed gemeng. Gooi muffins uit die pan en los omgekeer, gooi die sous oor. Bedien warm met vla of vanilla roomys

Laat weet asb of julle dit ook so geniet het soos ek en my gesin.

Baie dankie!!!

resep en foto: Emerencia Weber