

KOEK MET KLAPPER MERINGUEKORS



By Food lovers recipes

KOEK MET KLAPPER MERINGUEKORS

So met die boek-skoonmakery vandag kom ek op hierdie resep af. En dit moet terstond gemaak word!

Beslag

115 g margarien

100 g suiker

2 eiergele

1 koppie koekmeel

1 t bakpoeier

125 ml melk

3 e suurlemoensap

Bolaag

2 eierwitte

1/2 k suiker

1 k klapper

Smeer of spuit 'n tertbak of 'n glasbak.

Klits die margarien en suiker goed saam.

Klits die eiergele by.

Klits die droë bestanddele en die melk by.

Roer die suurlemoensap deur.

Skep in die bak en maak gelyk.

Klits die eierwitte tot baie styf en klits die suiker by. Roer die klapper goed deur.

Versprei egalig met 'n vurk.

Bak vir ongeveer 20 min. teen 180°C.

Resep en foto: Jeanette Martins