

WENNER SPONSKOEK



WENNER SPONSKOEK

Om koek te bak is lekker. Vandag deel ek met jou 'n lekker gewone sponskoek resep en die outjie kan jy versier nes jy verkies!

Ek gebruik een-en-drie-kwart koppies meel en vul dit aan tot twee koppies met kakao.

Sif saam:

2 koppies meel

4 teelepels bakpoeier

knippie sout

Kook saam:

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

$\frac{1}{2}$ koppie melk

$\frac{1}{2}$ koppie water

Laat afkoel.

Klits saam baie goed:

4 eiers en

1 $\frac{1}{2}$ koppie suiker

Vou meelmengsel by eiermengsel. Voeg gekookte melkmengsel bietjie-bietjie op 'n slag by en klop goed.

Mengsel genoeg vir twee panne. Bak 35 minute of tot koeke gaar is by 180 °C.

Hierdie koek vries baie goed.

GENIET!

Resep en fotos: Lenore Combrink.