

KOFFIE EN PIESANG KOEK



KOFFIE EN PIESANG KOEK

125 ml (1/2 koppie) olie
375 ml (1 1/2 koppie) strooisuiker
4 eiers
5 ml (1 teelepel) vanielje
500 ml (2 koppie) koekmeel
2,5 ml (1/2 teelepel) bakpoeier
Knippie sout
2,5 ml (1/2 teelepel) koeksoda
7,5 ml (1 1/2 teelepel) koffiepoeier
15 ml (1 eetlepel) warm water
125 ml (1/2 koppie) karringmelk
250 ml (1 koppie) fyngedrukte piesang

Stel oond op 180°C

Klits olie, suiker en eiers saam. Voeg vanielje by.

Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam.

Roer koeksoda, koffie en warm water bymekaar tot opgelos. Roer karringmelk en piesangmoes by.

Roer die meel en piesangmengsel om die beurt by eiermengsel tot goed gemeng.

Skep in twee gesmeerde en gevoerde 20 cm koekpanne en bak vir 25 min of tot toetspen skoon uitkom. Laat goed afkoel voor versier word.

VERSIERSEL:

5 ml (1 teelepel) koffiepoeier

20 ml (4 teelepel) warm water

125 g (1/4 blok) botter

750 ml (3 koppies) versiersuiker

20 ml (4 teelepel) sjokoladelikeur