

SJOKOLADE VIERKANTJIES



SJOKOLADE VIERKANTJIES

125 ml margarien

500 ml versiersuiker

50 ml kakao

1 eier

1 pak Marie- of Tenniskoekies

5 ml vanilla geursel

Breek die koekies in klein stukkies.

Smelt die margarien in 'n diepbak in die mikrogolf teen 100% krag. Die bak moet oop wees.

Sif kakao en versiersuiker saam en voeg by margarien.

Klits die eier en roer by die mengsel.

Mikrogolf die mengsel in die oop bak vir 2 minute teen 100% krag. Roer na elke minuut.

Voeg die Vanilla en koekiestukkies by. Roer goed.

Gooi die mengsel oor in 'n gesmeerde bakplaat en laat dit afkoel.

Sit in yskas en laat stol. Sny dan in blokkies.

Sit agteroor en smul. Vergeet tog maar van die figuur.

Resep geplaas deur Morné Van Der Merwe