

# SJOKOLADE KOEK MET IDEAL MELK



## SJOKOLADE KOEK MET IDEAL MELK

Sif die volgende saam:

1 koppie meel

1 koppiie strooisuiker of suiker

2 teelepels bakpoeier

1/2 teelepel sout

Klits dan 4 eiergele saam met 1/2 koppie olie

Meng 1/2 koppie kookwater en 'n 1/2 koppie kakao saam en voeg dit by die eiergeel mengsel.

Maak 'n holte in die meelmengsel en gooi die kakao~eiermengsel by die meelmengsel in.

Meng goed tot die suiker opgelos is. Klits die eierwitte styf en vou in by die mengsel.

Gooi in voorbereide bak of koekpan en bak vir 30-40 minute by 180°C.

## STROOP:

1 blik idealmelk(gebruik 3/4 blikkie),

1 koppie suiker

2,5 ml vanielje geursel

Kook saam tot suiker opgelos is. Gooi stroop oor die warm koek.

Versiering: 1/4 blikkie ideal melk en 100 gram slab sjokolade. Smelt sjokolade saam ideal melk en gooi oor koek as die die koek afgekoel het.

Geniet

RESEP : Jana Prinsloo

FOTO: Nikki Laubscher